12/2011

Mod: G99/6B2F3-XL

Production code: BG6SF2

Diamond
catering equipment

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

CUCINE A GAS MONOBLOCCO

SECONDO NORMA: EN 437 e EN 203 parte 1 e 2 Categoria II per Gas Metano e G.P.L.

FREE STANDING GAS RANGES

ACCORDING TO: EN 437 and EN 203 part 1 and 2 Cat. II for Natural gas and L.P.G.

FOURNEAU À GAZ MONOBLOC

CONFORME AUX NORMES: EN 437 et EN 203 1ère et 2ème partie pour Gaz Méthane et G.P.L.

GAS BLOCK-HERD

NACH: EN 437 und EN 203 Teil 1 und 2 Kategorie II für Erdgas und Flüssiggas

COCINA A GAS MONOBLOQUE

SEGÚN: EN 437 y EN 203 parte 1 y 2. Categoría II: Metano y G.P.L.

G2S
G4S
G6S

G4SF

G6SFA

G6SF2
G6SFM
G6SFMG

IT
GB
FR
DE
ES

09/12/2009 Rev. 6 165907

CE 0694

ITALIANO ..... pagina 2 - 12
ENGLISH ..... page 13 - 23
FRANÇAIS ..... page 24 - 35
DEUTSCH ..... Seite 36 - 47
ESPAÑOL ..... página 48 - 58

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Avvertenze generali	3
1.	**Dati tecnici**	**4**
1.1	Tabella I: Cucine a gas monoblocco categoria II (Gas Metano e G.P.L.)	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
1.3	Piano di cottura	4
1.4	Forno	5
1.5	Riscaldamento a gas	5
1.6	Componenti e la loro funzione	5
2.	**Istruzioni per l'installazione**	**6**
2.1	Informazioni riguardanti le cucine a gas	6
2.2	Leggi, norme e direttive tecniche	7
2.3	Luogo d'installazione	7
2.4	Posizionamento	7
3.	**Collegamento all'impianto del gas**	**7**
3.1	Scarico dei prodotti di combustione sotto una cappa di aspirazione. Apparecchio del tipo: A1	
3.2	Come ottenere la portata termica nominale	7
3.3	Controllo della pressione	8
3.4	Controllo della portata termica "generale"	8
3.5	Regolazione della portata termica minima	8
3.6	Controllo per il funzionamento a gas liquido	8
3.7	Controllo del funzionamento	8
3.8	Introduzione dell'utente	8
4.	**Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas**	**9**
4.1	Piano di cottura	9
4.1.1	Sostituzione ugello bruciatore di placca	9
4.1.2	Sostituzione ugello bruciatore pilota di placca	9
4.1.3	Sostituzione vite del minimo "by pass"	9
4.2	Forno	9
4.2.1	Sostituzione ugello bruciatore forno	9
4.2.2	Sostituzione ugello bruciatore pilota	9
4.2.3	Regolazione del minimo bruciatore forno	9
5.	**Istruzioni per l'utente**	**10**
5.1	Accensione bruciatore di placca (piano di cottura)	10
5.2	Accensione bruciatore forno	10
6.	**Sostituzione dei componenti più importanti**	**11**
7.	**Manutenzione e pulizia**	**12**
	TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437-EN 203-1-2-3	59
	DATI TECNICI	60
	SCHEMA DI INSTALLAZIONE	71
	COLLEGAMENTI ALLE DIVERSE RETI ELETTRICHE DI DISTRIBUZIONE	76
	SCHEMA ELETTRICO	77

AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
- L'installazione su zoccolo in muratura è vietata.

In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA. SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE SI RITENGONO UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

1.1 TABELLA I: CUCINE A GAS MONOBLOCCO CATEGORIA II (GAS METANO E G.P.L.)

MODELLO		G4SF	G6SFA	G6SF2	G2S	G4S	G6S	G6SFM	G6SFMG
Dimensioni esterne	Tipo	A	A	A	A	A	A	A	A
Larghezza	mm	900	1350	1350	450	900	1350	1350	1350
Profondità	mm	900	900	900	900	900	900	900	900
Altezza	mm	925	925	925	250	250	250	850	850
Altezza massima	mm	-	-	-	350	350	350	900	900
Dimensioni camera di cottura	-	-	-	-					
Larghezza	mm	540	540	540					
Profondità	mm	700	700	700				1000	1000
Altezza	mm	293	293	293				700	700
Volume utile	dm^3	105	105	105				310	310
Capacità n° griglie (GN2/1)	-	3	3	3				3	3
Quantità carico forno	max. kg	10	10	10					
Interasse Guide GN1/1	mm	65	65	65					
Alimentazione gas	-	G3/4”	G3/4”	G3/4”				G1/2”	G1/2”
Prestazione forno	kW	7	7	7					
Campo di temperatura	°C	170÷300	170÷300	170÷300					
Tempo per raggiungere 200°C	min.	6	6	6					
Attacco gas	“A”	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G1/2”	G1/2”
N° Bruciatori e Portata termica									
Piccolo (1)	3,2 kW	1	2	2	1	1	2	2	2
Medio (1)	5,5 kW	2	2	2	1	2	2	2	2
Grande (1)	7,2 kW	1	2	2	-	1	2	2	2
Forno	7,0 kW	1	1	2					
Forno Maxi	9,5 kW							1	1
Grill	5 kW*								5 kw*
Portata termica nom. tot.	kW	28,4	38,8	45,8	8,7	21,4	31,8	41,3	41,3
Consumo gas (15 °C)									
G.P.L. G30/G31	g/h	2240-2206	3060-3015	3612-3658	686-676	1687-1662	2508-2470	3257-3210	3257-3210
Metano H-G20	m^3/h	3,006	4,064	4,847	0,920	2,265	3,365	4,371	4,371
Metano L-G25	m^3/h	3,511	4,727	5,638	1,070	2,634	3,914	5,084	5,084
Peso netto	kg.	185	220	250	40	85	115	220	220

(1) Compreso la portata termica del pilota ca. 200 W
* Tensione: 1N AC220...240V 50/60Hz

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

STRUTTURA
Struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox, montata su piedini regolabili in altezza.

1.3 PIANO DI COTTURA

PIANO LAVORO in acciaio inox AISI 304 a tenuta stagna.

GRIGLIE in fusione di ghisa porcellanata per alte temperature (RAL).

BRUCIATORI in ghisa smaltata, spartifiamma in ottone a fiamma stabilizzata, accensione con fiamma pilota, ugelli fissi per i diversi tipi di gas.

RUBINETTI in ottone stampato, dotati di valvola di sicurezza con termocoppia per l’interruzione automatica del gas in caso di spegnimento accidentale del pilota. Regolazione tra portata minima e massima.

MANOPOLE RUBINETTI in materiale atermico.

1.4 FORNO

CAMERA DI COTTURA in acciaio porcellanato resistente alle alte temperature e agli acidi, di dimensioni interne conformi alle GASTRONORM 2/1. Isolamento termico con lana di vetro ad alta densità. Supporti laterali griglia in tondino di acciaio cromato, facilmente estraibili per le pulizie. Griglia in tondino d'acciaio cromato.
PORTE FORNO a doppia parete con intercapedine isolante in lana di vetro, controporte in acciaio smaltato, maniglie montate su supporti in materiale atermico e guarnizione di tenuta alla porta. Cerniere a molla bilanciate.

1.5 RISCALDAMENTO A GAS

Con bruciatore in acciaio inox a fiamma autostabilizzata. Regolazione termostatica della temperatura 150 ÷ 300 °C con valvola di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica del gas in caso di spegnimento accidentale del pilota. Accensione piezoelettrica al pilota «Targhet» del forno.

1.6 COMPONENTI E LA LORO FUNZIONE

- Il bruciatore scalda indirettamente l'aria del forno.
- L'ugello stabilisce la portata termica per un certo tipo di gas e pressione.
- Il bruciatore pilota accende il bruciatore principale e scalda la termocoppia che a sua volta produce i mV alla bobina del termostato gas.
- Termocoppia; se la punta, composta da due materiali, viene scaldata produce i mV per magnetizzare la bobina della valvola di sicurezza.
- Termostato gas che si chiude quando manca il gas al bruciatore pilota, con possibilità di regolazione da 125 a 300°C.

L'installazione e l'eventuale trasformazione per l'uso di altri tipi di gas, deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

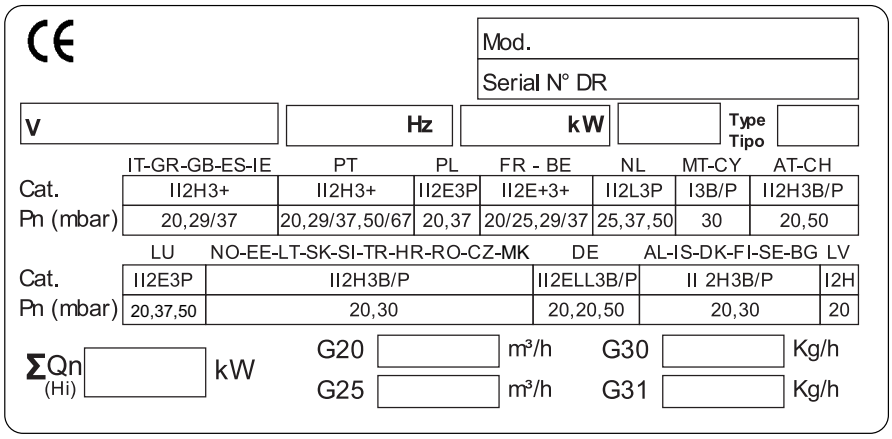
Vedere tabelle dati tecnici: 1.1.

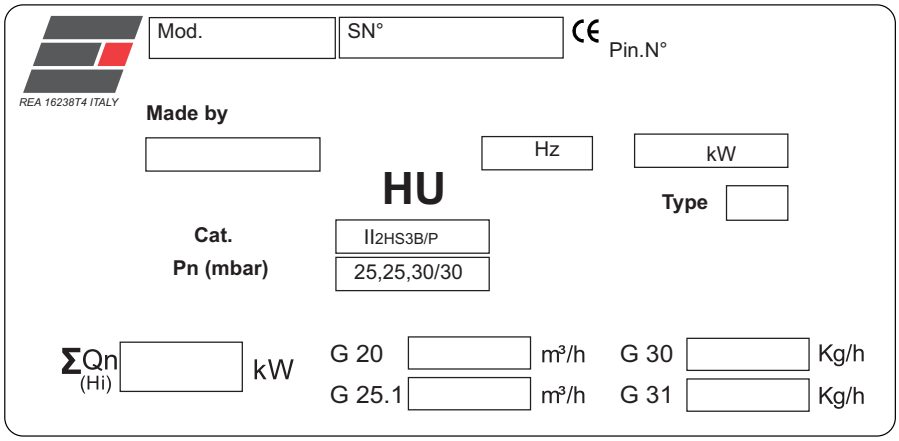
AVVERTENZE:
Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 80°C e deve essere incombustibile. Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.
Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.
Qualora l'apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità.

2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI CUCINE A GAS

Questo libretto è valido per le nostre Cucine a gas del tipo A1 Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.)
Vedere tabella 1.1.
La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203-1-2 si trova sul cruscotto.

Esempio targhetta Italia: Cat. II 2H3+
Pe = Pressione a monte
Pi = Pressione all'ugello


CE
Mod.
Serial N° DR
V
Hz
kW
Type
Tipo
IT-GR-GB-ES-IE | PT | PL | FR - BE | NL | MT-CY | AT-CH
Cat. | II2H3+ | II2H3+ | II2E3P | II2E+3+ | II2L3P | I3B/P | II2H3B/P
Pn (mbar) | 20,29/37 | 20,29/37,50/67 | 20,37 | 20/25,29/37 | 25,37,50 | 30 | 20,50
LU | NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK | DE | AL-IS-DK-FI-SE-BG | LV
Cat. | II2E3P | II2H3B/P | II2ELL3B/P | II 2H3B/P | I2H
Pn (mbar) | 20,37,50 | 20,30 | 20,20,50 | 20,30 | 20
ΣQn (Hi) kW
G20 m³/h
G25 m³/h
G30 Kg/h
G31 Kg/h



2.2 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche eantincendio.
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas, dal quale bisogna farsi rilasciare il nullaosta prima dell'installazione.
- Norme «Installazione impianti a gas».
- Norme «Installazione impianti elettrici».
- La regolamentazione dell'ente erogatore energia elettrica.
- Norme igieniche.

2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno 2 m^3/h • kW P.T. (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI - CIG 8723, legge N° 46 del 5-3-'90 e D.M. N°74 del 12.04.96.

2.4 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della nostra stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalla pareti laterali deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

3. COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in Tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con i bruciatori accesi (vedere Fig. 1).
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a gas metano H G20 - 20 mbar.

*** N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**

- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.

3.1 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE SOTTO UNA CAPPA DI ASPIRAZIONE.

APPARECCHIO DEL TIPO: A1

L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questo apparecchio necessita di almeno 2 m^3/h • kW P.T. (P.T. = Portata Termica).
Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

3.2 COME OTTENERE LA PORTATA TERMICA NOMINALE

Controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas, pressione e categoria che corrisponde con il gas disponibile in rete. Indicazione riportata sull'imballo e/o targhetta sull'apparecchio. Se l'apparecchio è predisposto per un altro tipo di gas e pressione, occorre prima fare una trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas.
Vedere la Tabella II per l'ugello, vite del minimo (by-pass), regolazione dell'aria primaria, (X mm), l'ugello del pilota e la pressione all'ugello del bruciatore principale.

N.B.: I nomi degli ugelli «2H» e «3+» sono visibili nella parte sinistra della Tabella II.

2H = G 20 - 20 mbar
3 + = G 30 - 29 mbar e/o G 31 - 37 mbar una coppia di gas e pressione.
Nel nostro settore abbiamo quasi sempre a che fare con G 31 - 37 mbar!
Nella Tabella II sono riportati i tipi di gas e pressione per tutti i bruciatori e i relativi ugelli, la distanza X mm della regolazione dell'aria primaria (vedere Fig. 4), la vite del minimo (by-pass), l'ugello del pilota, la pressione massima e minima all'ugello,

la portata termica massima e minima e il consumo gas in l/h (15°C) o in g/h in caso di G.P.L.
Se la pressione varia più del +10% della pressione nominale p.e. per G 20 • 22 mbar viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.

Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. per G 20 • 25 mbar avvertire l'azienda del gas.

Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

Attenzione: Se la pressione «dinamica» del gas a monte dell'apparecchio è inferiore alla pressione minima della Tabella II, l'allacciamento è proibito; in più l'installatore deve comunicare all'azienda del gas che la pressione in rete è troppo bassa.

3.3 CONTROLLO DELLA PRESSIONE

CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (Pe) Fig. 4
La pressione viene misurata con un manometro 0 ÷ 80 mbar (Precisione almeno 0,1 mbar).
La presa di pressione Fig. 4 si trova sulla rampa gas G 3/4" dietro il cruscotto; svitare la vite della presa di pressione (A), attaccare la gomma al silicone nel manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione «dinamica» a monte.
Rimontare la vite con rondella di tenuta gas, controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'UGELLO (Pi) Fig. 1
La presa di pressione si trova sopra il porta ugello (Fig. 1); svitare la vite della presa di pressione (A), attaccare la gomma al silicone nel manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione all'ugello.
Rimontare la vite con rondella di tenuta gas, controllare la tenuta gas con bolle di sapone.
La gomma al silicone è adatta per alte temperature ma va protetta con carta stagnola.

3.4 CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA "GENERALE"

Una eventuale trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas (vedere Cap. 4) deve essere eseguita da un installatore o assistente autorizzato.
La portata termica da controllare può essere:

- la portata termica nominale riportata sulla targhetta
- la portata termica massima in posizione massima
- la portata termica minima in posizione minima.

Controllare prima di tutto se l'apparecchio è già predisposto per il gas e la pressione distribuita in rete, in caso di trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas controllare bene la marcatura sugli ugelli, la vite del minimo e by-pass con le Tabelle II Iniettori.

3.5 REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA

La portata termica minimo giusto, viene ottenuta con la vite del minimo by-pass «calibrata» avvitata a fondo secondo la Tabella II Iniettori. Accendere il bruciatore come descritto nel Cap. 5 «Istruzioni per l'utente» in posizione massima ( ), girare dopo circa 5 minuti di preriscaldamento la manopola in posizione minima ( ). Controllare la pressione all'ugello e la portata termica minima. Per la 2ª e la 3ª Famiglia la vite del minimo by-pass va avvitata fino in fondo rubinetto (Fig. 1 pos. 2).

3.6 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II Iniettori.
Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni della Tabella II.
Controllare se l'impianto a gas G.P.L. ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione dell'impianto può essere considerata sufficiente.
Vedere anche la pubblicazione «Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas G.P.L.».

3.7 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso.
- Controllare che non ci siano delle perdite di gas secondo le normative locali.
- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.
- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.
- Incollare una targhettina adesiva sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

3.8 INTRODUZIONE DELL'UTENTE

Spiegare il funzionamento e l'uso della Cucina all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrare eventuali cambiamenti.
Lasciare il libretto istruzioni in mano all'utente e spiegare che lo deve utilizzare per ulteriori consultazioni.

4. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

4.1 PIANO DI COTTURA

- Togliere le griglie, spartifiamme e il corpo bruciatore.
- Togliere le manopole.
- Smontare il frontalino.

4.1.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE DI PLACCA FIG. 1

Sostituire l'ugello (Fig. 1 pos. 2) del bruciatore (chiave del 12) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alle Tabelle II Iniettori.

4.1.2 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA DI PLACCA FIG. 2

- Smontare le due piastrine di bloccaggio (Fig. 2 pos. 3).
- Sollevare la testa del bruciatore pilota (Fig. 2 pos. 5).
- Sostituire l'ugello (Fig. 2 pos. 4) del bruciatore pilota usando la chiave del 5 con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella II Iniettori.
- Prima di montare la testa (Fig. 2 pos. 5) regolare l'aria primaria girando il suo regolatore (Fig. 2 pos. 6). Accendere il pilota e controllare la lunghezza e la qualità della fiamma che deve essere non troppo fiacca ma neanche troppo tesa e lunga circa 20 mm, staccandosi quasi dalla testa ma senza provocare una punta gialla. (Gas G.P.L.).

4.1.3 SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO "BY PASS"

- Sostituire la vite della portata termica minima, by-pass (Fig. 1 pos. 2) con quella corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella II Iniettori.
- La portata termica in posizione di minimo deve essere circa 30% della portata termica nominale. Quando si gira la manopola veloce dalla posizione massima ( ) alla posizione minima ( ) il bruciatore non deve spegnersi o ritornare.

4.2 FORNO

4.2.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE FORNO

Dopo aver tolto il piano del forno; smontare la scatola di protezione.
Sostituire l'ugello del bruciatore con una chiave del 12 (Fig. 6 pos. 4) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella II Iniettori.

4.2.2 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA

NB: Si consiglia di smontare subito la candeletta per evitare di romperla.
Svitare il dado con una chiave 10 mm. (Fig. 6 pos. 2) e smontare l'ugello (Fig. 6 pos. 1). L'ugello è agganciato al bicono (Fig. 6 pos. 3). Sostituire l'ugello pilota (Fig. 6 pos. 1) con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tab. II . Stringere bene il dado con una chiave da 10 mm., e controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

4.2.3 REGOLAZIONE DEL MINIMO BRUCIATORE FORNO

Sostituire la vite del minimo (Fig. 5 pos. 11) situata sul termostato con quella corrispondente al tipo di gas prescelto Tabella II L'aria primaria viene regolata impostando il regolatore dell'aria primaria (Fig. 6 pos. 8) secondo quanto riportato sulla Tabella II. Dopo aver regolato la distanza, bloccare con la vite; rimontare la protezione dopo aver montato la vite della presa di pressione. Terminata la sostituzione degli ugelli, applicare sopra alla targhetta esistente quella data in dotazione alla macchina indicante il nuovo tipo di gas.

5.1 ACCENSIONE BRUCIATORE DI PLACCA (PIANO DI COTTURA)

Per accendere il pilota di placca, premere la manopola (Fig. 3) ruotandola verso sinistra fino al simbolo (✶) raggiunta la posizione premere a fondo e procedere all'accensione del pilota. Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi; al suo rilascio, la fiammella del pilota deve rimanere accesa, se ciò non avvenisse ripetere l'operazione. Per accendere il bruciatore ruotare la manopola in posizione (🔥) per il massimo ed in posizione (🔥) per il minimo. Per spegnere completamente i bruciatori, portare la manopola in posizione (●).

ATTENZIONE: per motivi di sicurezza, sul bruciatore da 7,2 kw (grande) può essere usata una pentola con diametro massimo 380 mm.; una pentola con diametro maggiore uscirebbe dal perimetro della macchina recando pericolo all'utente.

L'apparecchio deve essere controllato almeno 2 volte all'anno. Sono da controllare il bruciatore, l'accensione, interaccensione, l'impostazione del massimo e del minimo.

5.2 ACCENSIONE BRUCIATORE FORNO

Mod. G4SF - G6SFA - G6SF2 - G6SFM - G6SFMG

- Per accendere il pilota del forno, premere la manopola (Fig. 7) ruotandola verso sinistra in corrispondenza del simbolo (✶), raggiunta la posizione, premere a fondo la manopola schiacciando contemporaneamente il pulsante dell'accensione piezoelettrica (Fig. 7).
- Il pilota, visibile attraverso i fori posti sul piano del forno si accenderà, tenere premuto la manopola per circa 20 secondi e quindi rilasciarla. Se il pilota dovesse spegnersi, ripetere l'operazione.
- Per lo spegnimento totale, riportare la manopola in posizione (●).

IMPORTANTE: prima di usare il forno per la prima volta è opportuno riscaldarlo alla massima temperatura per una durata di 30 - 40 minuti a porta chiusa, in modo da bruciare eventuali residui oleosi che potrebbero sviluppare odori sgradevoli.

- Per accendere e regolare il bruciatore, girare la manopola nella posizione desiderata, tenendo presente che alle posizioni da 8 a 1 corrisponde una temperatura del forno di circa:

POS. 8	= 300°C	POS. 4	= 220°C
POS. 7	= 280°C	POS. 3	= 190°C
POS. 6	= 260°C	POS. 2	= 170°C
POS. 5	= 240°C	POS. 1	= 170°C

- Per spegnere il bruciatore, riportare la manopola in posizione (✶) per lo spegnimento totale, riportare la manopola in posizione (●).

6. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIÙ IMPORTANTI

Da effettuarsi solo da un **"Centro Assistenza Autorizzato"!!**
Per poter cambiare i seguenti componenti si deve per prima cosa:

- chiudere il rubinetto gas in entrata;
- togliere la manopole;
- smontare il frontalino;
- eventualmente togliere le griglie, gli spartifiamma e i bruciatori.

Adesso si possono sostituire i componenti più importanti.

A) Termocoppia bruciatore piano di lavoro (Fig. 2)
- smontare il dado (7) con una chiave del 8
- smontare il dado (Fig. 1 pos. 4) con una chiave del 9
- montare una nuova termocoppia dello stesso tipo seguendo l'ordine inverso di smontaggio

B) Rubinetto piano di lavoro (Fig. 1)
- smontare il dado (4) con una chiave del 9;
- smontare tutti gli attacchi gas
- montare un nuovo rubinetto seguendo l'ordine inverso di smontaggio

N.B.: Controllare che non vi siano fughe di gas usando bolle di sapone, la tenuta deve essere perfetta.

C) Termostato forno (Fig. 5)
Il termostato si trova sulla rampa di alimentazione gas.
- smontare la termocoppia (16) con una chiave del 9;
- smontare per primo l'uscita del gas verso i bruciatori (13 e 15);
- smontare il bulbo che si trova all'interno del forno e viene fissato con squadrette porta bulbo;
- smontare l'entrata del gas (12) con una chiave del 19;
- montare il nuovo termostato seguendo l'ordine inverso di smontaggio;
- cambiare la vite del minimo "By-pass" (11);
- montare il bulbo nel forno usando le sue squadrette.

N.B.: Controllare che non vi siano fughe di gas usando bolle di sapone, la tenuta deve essere perfetta.

D) Termocoppia forno (Fig. 6 pos. 6 e Fig. 5 pos. 16)
- togliere il fondo del forno;
- smontare la scatola di protezione;
- smontare il dado sul termostato con una chiave del 9 (Fig. 4 pos. 16);
- smontare il dado (Fig. 3 pos. 6) con una chiave del 10;
- montare una termocoppia targhet nuova seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

N.B.: Termocoppia unificata SIT: da tenere 4 o 5 mm indietro rispetto al suo fermo.

E) Candeletta bruciatore pilota forno (Fig. 6 pos. 5)
- eliminare il fondo del forno;
- smontare la scatola di protezione;
- staccare il cavo dell'alta tensione;
- smontare la candeletta svitando il dado (5) con una chiave del 10;
- montare una nuova candeletta seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

F) Accenditore piezoelettrico forno
E' molto semplice smontare l'accenditore dal cruscotto;
- staccare il cavo dell'alta tensione;
- svitare il dado con una chiave del 25;
- montare l'accenditore nuovo seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

ATTENZIONE:
Non lavare l'apparecchiatura all'esterno con getti d'acqua diretti o ad alta pressione, poiché eventuali infiltrazioni nei componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza. Prima di effettuare le operazioni di pulizia, disinserire l'alimentazione elettrica, è necessario pulire giornalmente l'apparecchio per ragioni di igiene e per evitare guasti di funzionamento.

PULIZIA FINE COTTURA E FINE GIORNATA
Per pulire il forno usare un prodotto sgrassante specifico. Ogni detergente per il forno contiene una certa quantità di soda caustica. Un prodotto alcalino è indispensabile per eliminare le macchie tenaci.
La soda caustica è nociva alla pelle, agli occhi e alle vie respiratorie. Durante la pulizia del forno è quindi necessario proteggere la pelle, soprattutto le mani e gli occhi, con dei guantio e degli occhiali di sicurezza.

ATTENZIONE: lavorare in quest'ordine:

1) Lasciare raffreddare il forno fino a 60°C, togliere il grasso della sporcizia.
2) Pulire il forno, dal basso in alto, con il detergente alcalino liquido per forno allungato nelle proporzioni esatte (guardare sulla confezione). Potete usare il prodotto non diluito solo sulle macchie tenaci. Attenzione: Non usare detergenti corrosivi.
3) Sciacquare con acqua il forno e gli accessori.
4) Cospargere di talco regolarmente la guarnizione della porta almeno ogni 15 giorni.

COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI

IMPORTANTE: E' NECESSARIO SPEGNERE L'APPARECCHIATURA E CHIUDERE IL RUBINETTO A MONTE DI IMMISSIONE A GAS. CHIEDERE L'INTERVENTO DI UN TECNICO AUTORIZZATO DAL CONCESSIONARIO.

PROVVEDIMENTI IN CASO IL FORNO NON VENGA USATO PER MOLTO TEMPO

Dopo aver pulito bene il forno all'interno ed all'esterno:

- passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo.
- arieggiare periodicamente i locali.
- cospargere di talco la guarnizione porta forno.

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con detergente liquido, un prodotto reperibile ovunque
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

CONTENTS

SECTIONS	DESCRIPTION	PAGES
	General notices	14
1.	**Technical data**	**15**
1.1	Table I: Free standing gas ranges Category II (Natural gas and L.P.G)	15
1.2	Technical characteristics	15
1.3	Hob	15
1.4	Oven	16
1.5	Gas heating	16
1.6	Function of the various components	16
2.	**Installation instructions**	**16**
2.1	Information on Free standing gas ranges	17
2.2	Laws, regulations and technical directives	17
2.3	Place of installation	17
2.4	Positioning	17
3.	**Hook-Up with the gas system**	**18**
3.1	Discharging the products of combustion under a suction hood	18
3.2	How to obtain the nominal thermal capacity	18
3.3	Pressure check	18
3.4	Cheking the general thermal capacity	18
3.5	Adjusting the minimum thermal capacity	19
3.6	Liquid gas operation check	19
3.7	Operation check	19
3.8	User's introduction	19
4.	**Transorming for operation with another type of gas**	**20**
4.1	Hob	20
4.1.1	Replacing the plaque burner nozzle	20
4.1.2	Replacing the plaque pilot burner nozzle	20
4.1.3	Replacing the By-pass	20
4.2	Oven	20
4.2.1	Replacing the oven burner nozzle	20
4.2.2	Replacing the pilot burner nozzle	20
4.2.3	Adjusting the oven burner	20
5.	**User's instructions**	**21**
5.1	Igniting the plaque burner (hob)	21
5.2	Switching on the oven burner	21
6.	**Replacing the most important components**	**22**
7.	**Maintenance and cleaning**	**23**
	TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2	59
	TECHNICAL DATA	60
	INSTALLATION DIAGRAM	71
	CONNECTIONS TO DIFFERENT ELECTRIC DISTRIBUTION NETWORKS	76
	ELECTRICAL DIAGRAM	77

GENERAL NOTICES

- Read the instructions contained in this manual carefully as they provide important information on the correct installation, operation and maintenance procedures.
- Store this manual carefully for future reference by the operators.
- After removing the packing, check the integrity of the unit and, if in doubt, do not operate the unit, call professionally qualified personnel.
- Before connecting the unit, make sure that the data on the plate correspond to those of the gas mains.
- This unit must only be used for the purposes for which it has been expressly designed, any other use is to be considered improper and therefore dangerous.
- The unit must only be used by a specifically trained person.
- For any repairs, call solely a technical service centre authorized by the manufacturer and ask for genuine parts.
- Failure to comply with the above may jeopardize the safety of the unit.
- Never wash the unit with direct or high-pressure jets of water.
- Do not obstruct air vents or heat dissipation openings.
- Machines installation on elevated floors without feet is forbidden.

In the event of the user or the installation technician failing to observe the instructions given in this manual, the Firm disclaims all responsibility thereof and cannot be held liable for any accidents or trouble caused by such non-observance.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS BOOKLET THAT MAY BE DUE TO TYPING OR PRINTING MISTAKES. THE MANUFACTURER, MOREOVER, RESERVES THE RIGHT TO MAKE THE MODIFICATIONS TO THE PRODUCT IT CONSIDERS USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT AFFECTING ITS BASIC FEATURES.

1.1 TABLE I: REE STANDING GAS RANGESS CATEGORY II GAS HOBS (NATURAL GAS AND L.P.G)

MODEL		G4SF	G6SFA	G6SF2	G2S	G4S	G6S	G6SFM	G6SFMG
External dimensions	Type	A	A	A	A	A	A	A	A
Width	mm	900	1350	1350	450	900	1350	1350	1350
Depth	mm	900	900	900	900	900	900	900	900
Height	mm	925	925	925	250	250	250	850	850
Maximum Height	mm	-	-	-	350	350	350	900	900
Cooking chamber dimensions	-	-	-	-					
Width	mm	540	540	540				1000	1000
Depth	mm	700	700	700				700	700
Height	mm	293	293	293				310	310
Useful volume	dm^3	105	105	105					
Number of grills (GN 2/1)	-	3	3	3				3	3
Maximum load of the oven	max. kg	10	10	10					
Wheelbase of the guide GN 1/1	mm	65	65	65					
Gas supply	-	G3/4”	G3/4”	G3/4”				G1/2”	G1/2”
Oven performance	kW	7	7	7					
Temperature range	°C	170÷300	170÷300	170÷300				170÷300	170÷300
Time needed to heat up to 200°C	min.	6	6	6					
Gas connection	“A”	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G1/2"	G1/2"
No. Burners and Thermal capacity									
Small (1)	3,2 kW	1	2	2	1	1	2	2	2
Medium (1)	5,5 kW	2	2	2	1	2	2	2	2
Large (1)	7,2 kW	1	2	2	-	1	2	2	2
Oven	7,0 kW	1	1	2					
Oven MAXI	9,5 kW							1	1
Electric Grill	5,0 kW*								5,0 kW*
Total nom. thermal cap.	kW	28,4	38,8	45,8	8,7	21,4	31,8	41,3	41,3
Gas consumption (15°C)									
L.P.G. G30/G31	g/h	2240-2206	3060-3015	3612-3658	686-676	1687-1662	2508-2470	3275-3210	3275-3210
Natural gas H-G20	m^3/h	3,006	4,064	4,847	0,920	2,265	3,365	4,371	4,371
Natural gas L-G25	m^3/h	3,511	4,727	5,638	1,070	2,634	3,914	5,084	5,084
Net weight	kg.	185	220	250	40	85	115	220	220

(1) Including the thermal capacity of the pilot approx. 200 W
* Voltage: 1N AC220...240V 50/60Hz

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

STRUCTURE
Frame made of AISI 304 stainless steel, panels and base of stainless steel, mounted on height-adjustable feet.

1.3 HOB

TOP made of AISI 304 stainless steel, watertight.

GRILLS in vitreous enamelled cast iron for high temperatures (RAL).

BURNERS in enamelled cast iron, burner lid in brass with stabilized flame, ignition with pilot flame, fixed nozzles for the various kinds of gas.

GAS COCKS in die formed brass, provided with relief valve with thermocouple to cut off the gas automatically if the pilot flame is accidentally extinguished. Adjustment between minimum and maximum flow rate.

CONTROL KNOBS made of heatproof material.

1.4 OVEN

COOKING CHAMBER in high-temperature and acid resistant porcelained steel, with internal dimensions complying to GASTRONORM 2/1. Thermal insulation with high-density glass wool. Grill's lateral supports made of chromate steel bars, easily extractable for cleaning. Grill made of chromate steel bar.
OVEN DOORS with double panelling and insulating glass wool interspace, door headers of enamel steel, handles mounted on athermal supports, and door seal. Balanced spring hinges.

1.5 GAS HEATING

Stainless steel burner with self-stabilising flame. Thermostat adjustable temperature 150÷300°C with safety valve and thermocouple for automatic gas interruption in case of accidental pilot extinguishment.
Piezoelectric ignition of the oven's "Targhet" pilot.

1.6 FUNCTION OF THE VARIOUS COMPONENTS

- The burner indirectly heats the air in the oven.
- The nozzle determines the heating potential for each type of gas or pressure.
- The pilot burner turns on the main burner and heats the thermocouple, which produces mV at the coil of the gas thermostat.
- Thermocouple; if the point consisting of two materials is heated, it produces the necessary mV to magnetise the coil of the security valve.
- The gas thermostat closes when the pilot burner does not have enough gas. The thermostat may be set a t a temperature of 175 - 300 °C.
- Piezoelectric switch.

2. INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation and transformation for using other types of gas, if required, must be performed by qualified persons in accordance with current regulations.

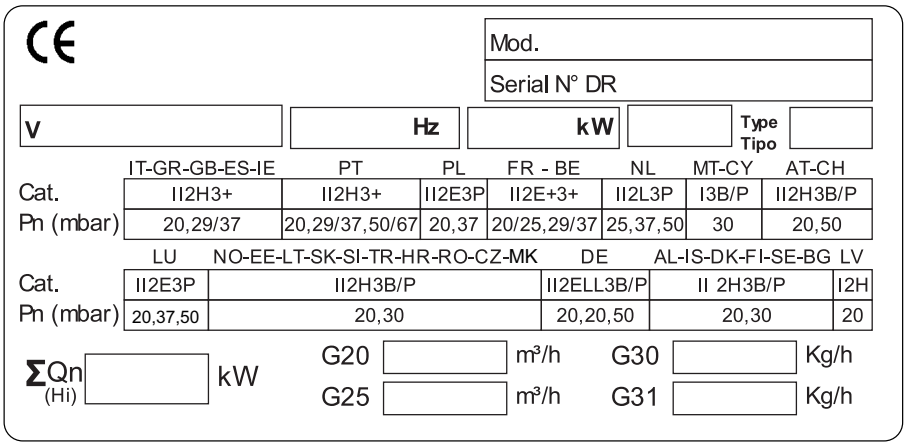
See technical data tables: 1.1.

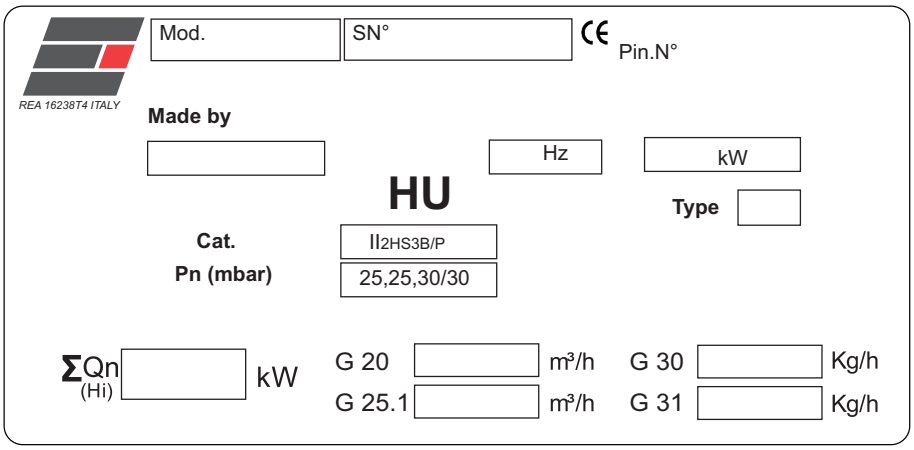
WARNINGS:
If the unit is installed against a wall, the wall needs to withstand temperatures of 80°C and must be fireproof. Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film and eliminate any adhesive residues by means of a suitable product for cleaning stainless steel. Install the oven horizontally, correct positioning is obtained by turning the levelling feet. If the unit is installed on its own, it is advisable to secure it to make its stability safer.

2.1 INFORMATION ON FREE STANDING GAS RANGES

This booklet applies to our gas range type A1 Category II (Natural Gas and L.P.G.).
See table 1.1.
The plate according to EN437 and EN 203-1-2 is on the back and inside.

Example of Italian plate: Cat. II 2H3+
Pe = Incoming pressure
Pi = Nozzle pressure





2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES

The following regulations must be observed during installation:
- Current accident and fire regulations.
- The regulations of the gas supply company, which has to issue an authorization before installation.
- ”Gas system installation” standards.
- ”Electric system installation” standards.
- The regulations of the electric power supply company.
- Health regulations.

2.3 PLACE OF INSTALLATION

- The unit should be installed in a room with adequate ventilation. This unit requires a draft of at least 2 $m^3/h \bullet kW$ T.C. (Thermal Capacity).
- Install the unit in compliance with the safety regulations UNI - CIG 8723, law No. 46 dated 5-3-’90 and Italian Ministerial Decree D.M. No.74 dated 12.04.96.

2.4 POSITIONING

- The various units may be installed separately or combined with other units in our range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance from the side walls must be at least 10 cm.; should the distance be less or the material of the walls or floor be flammable, it is vital to install thermal insulation.
- The unit needs to be supplied with gas with the characteristics and pressure shown in Table II.

- The gas pressure is measured at the initial pressure test point with the burners on (see Fig. 1 and art. 3.6.1).
- The oven is tested and fitted for operating with natural gas H G20 - 20 mbar.

*** N.B. Should the supply pressure vary more than +10% of the nominal pressure, it is advisable to install a pressure regulator upstream from the unit to guarantee the nominal pressure.**

- Hooking up to the gas mains must be done with a metal pipe of suitable cross-section and a shut-off valve must be installed upstream to standards.
- After hooking up to the gas mains, check there is no leakage at the fitting points with the soap solution method.

3.1 DISCHARGING THE PRODUCTS OF COMBUSTION UNDER A SUCTION HOOD

UNIT TYPE: A1
The gas oven should be positioned under a suction hood whose system must have specifications in conformity with the standards. This unit needs at least 2 m^3/h • kW T.C. (T.C. = Thermal Capacity).
Check the ventilation in the kitchen. It must be in accordance with current standards.

3.2 HOW TO OBTAIN THE NOMINAL THERMAL CAPACITY

Check whether the unit is fitted for the gas type, pressure and category corresponding to the main gas supply.
Information shown on the packing and/or unit label. If the unit is fitted for another type of gas or pressure, you first need to transform it for working with the other kind of gas.
See Table II for the nozzle, idle screw (by-pass), primary air regulation, (X mm), pilot nozzle and nozzle pressure for the main burner.

N.B.: The names of nozzles ”2H” and ”3+” are shown on the left side of Table II.

2H = G 20 - 20 mbar
3 + = G 30 - 29 mbar and/or G 31 - 37 mbar coupled gas and pressure.
In our sector we nearly always have to deal with G 31 - 37 mbar!
Table II shows the types of gas and pressure for all burners and their nozzles, the distance X mm of the primary air adjustment (see Fig. 4), the idle screw (by-pass), the pilot nozzle, the maximum and minimum nozzle pressure, the maximum and minimum thermal capacity and the gas consumption in l/h (15°C) or in g/h in the case of L.P.G.

Caution: If the ”dinamic” pressure of the gas upstream from the device is lower than the minimum pressure of Table II connection is prohibited; furthermore, the fitter must notify the gas company that the supply pressure is too low.

N.B.: If the pressure varies by more than +10% of the nominal pressure, e.g. for G 20 • 22 mbar, it is advisable to mount a pressure regulator upstream of the unit to guarantee the nominal pressure.

Should the supply pressure exceed the maximum pressure of Table II, e.g. for G 20 • 25 mbar, notify the gas company.
Check whether the incoming and nozzle pressures correspond to the values given in Table II.

3.3 PRESSURE CHECK

INCOMING PRESSURE CHECK (Pe) Fig. 4
The pressure is measured with a pressure gauge 0 ÷ 80 mbars (precision at least 0.1 mbars).
The pressure test point Fig. 4 is on the G 3/4 gas ramp behind the instrument panel; undo the screw of the pressure test point (A), attach the silicone rubber hose to the pressure gauge, ignite the burner and note the incoming ”dynamic” pressure.
Fasten the screw back on with a gas washer, check there is no leakage with the soap solution method.

NOZZLE PRESSURE CHECK (Pi) Fig. 1
The pressure test point is over the nozzle holder (Fig. 1); undo the screw of the pressure test point (A), attach the silicone rubber hose to the pressure gauge, ignite the burner and note the incoming nozzle pressure.
Fasten the screw back on with a gas washer, check there is no leakage with the soap solution method.
The silicone rubber is suitable for high temperatures, but it should be protected with tin foil.

3.4 CHECKING THE GENERAL THERMAL CAPACITY

Any transformation for another type of gas (see Sect. 4) must be performed by an authorized fitter or assistant.
The thermal capacity to check may be:

- the nominal thermal capacity given on the data plate
- the maximum thermal capacity in the maximum position
- the minimum thermal capacity in the minimum position

First of all, check whether the unit is already fitted for the mains gas and pressure; in case of transformation for working with other kinds of gas, carefully check the markings on the nozzles, the idle screw and by-pass with Tables II Injectors.

3.5 ADJUSTING THE MINIMUM THERMAL CAPACITY

The right minimum thermal capacity is obtained with the "calibrated" by-pass idle screw firmly tightened in accordance with Table II Injectors Ignite the burner as described in Sect. 5 "User Instructions" on the maximum position ( ); after approximately 5 minutes of pre-heating, turn the knob onto the minimum position ( ). Check the nozzle pressure and the minimum thermal capacity. For the 2nd and 3rd Families, the by-pass idle screw should be fully screwed into the cock (Fig. 1 pos. 2).

3.6 LIQUID GAS OPERATION CHECK

Check whether the fitted nozzles correspond to the information of Tables II Injectors.
Check whether the incoming pressure corresponds to the information of Table II.
Make sure that the L.P.G. system has two pressure regulators of sufficient capacity and that the evaporation capacity of the system is sufficient.
See also the publication entitled "Installation Instructions and Specifications of LPG systems.".

3.7 OPERATION CHECK

- Start the unit according to the user instructions.
- Make sure there are no gas leaks following the local procedures.
- Check the ignition and inter-ignition of the pilot burner and main burner.
- Make sure the flue gases are discharged properly.
- Write on a sticker, to stick onto the unit data plate, the gas and pressure for which the unit has been calibrated.

3.8 USER'S INTRODUCTION

Explain the operation and use of the unit to the user by referring to the instructions booklet and illustrate any changes. Leave the instructions booklet with the user and explain he needs it for further reference.

APPLY TO THE RETAILER FOR THE INTERVENTION OF AN AUTHORISED TECHNICIAN.

WHAT TO DO WHEN THE OVEN IS NOT BEING USED FOR A LONG PERIOD OF TIME
After cleaning the oven from the inside and the outside, carry out the following steps:
- Rub all the surfaces with a cloth soaked in some white mineral oil.
- Regularly air the room where the oven stands.
- Strew the door gasket with talcum powder.

STAINLESS STEEL PARTS
- Clean the stainless steel parts every day with warm soapy water, then rinse thoroughly and dry carefully.
- You can keep it shining brightly by periodically wiping it over with liquid detergent, an easily available product.
- You must never clean the stainless steel with steel wool, wire brushes or common steel scrapers since they may deposit ferrous particles that on oxidizing cause rust points. Stainless steel wool may be used applied in the direction of the satin finish.
- If the unit is not to be used for a long time, give all the steel surfaces a good wipe over with a cloth lightly soaked in Vaseline oil in order to apply a protective film. Periodically ventilate the premises.

4. TRANSFORMING FOR OPERATION WITH ANOTHER TYPE OF GAS

4.1 HOB

- Take off the grills, burner lid and burner body.
- Remove the knobs.
- Take off the front panel.

4.1.1 REPLACING THE PLAQUE BURNER NOZZLE FIG. 1

Replace the nozzle (Fig. 1 pos. 2) of the burner (size-12 wrench) with one corresponding to the type of gas chosen, following Tables II Injectors.

4.1.2 REPLACING THE PLAQUE PILOT BURNER NOZZLE Fig. 2

- Remove the two locking washers (Fig. 2 pos. 3).
- Lift the head of the pilot burner (Fig. 2 pos. 5).
- Replace the nozzle (Fig. 2 pos. 4) of the pilot burner using the size-5 wrench with one corresponding to the type of gas chosen, following Table II Injectors.
- Before fitting the head (Fig. 2 pos. 5), adjust the primary air by turning its regulator (Fig. 2 pos. 6). Ignite the pilot light and check the length and quality of the flame, which should neither be too weak nor too strong, but approximately 20 mm, almost detached from the head and without a yellow tip (L.P.G.).

4.1.3 REPLACING THE "BY-PASS" IDLE SCREW

- Replace the minimum thermal capacity screw, by-pass (Fig. 1 pos. 1) with one corresponding to the type of gas chosen, following Table II Injectors.
- The thermal capacity on the minimum position must be approximately 30% of the nominal thermal capacity. When you turn the knob fast from the maximum position ( ) to the minimum position ( ) the burner must neither go out nor backfire.

4.2 OVEN

4.2.1 REPLACING THE OVEN BURNER NOZZLE

After removing the oven bottom, disassemble the protection box.

- Using a size-12 spanner (Fig.6 position 4), replace the burner nozzle with one corresponding to the type of gas chosen and following Table II Injectors.

4.2.2 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

N.B.: We advise to first remove the spark plug because it can easily break.
Unscrew the nut with a size-10 spanner (Fig.6 position 2) and remove the nozzle (Fig. 6 position 1). The nozzle is hooked to the bicone (Fig. 6 position 3).
Replace the nozzle (Fig. 6 position 1) with one corresponding to the gas type chosen, according to Table II Injectors.
Tighten the nut firmly with a size-10 spanner and check for gas leaks with bubble soap.

4.2.3 ADJUSTING THE OVEN BURNER

Replace the idle screw (Fig. 5 position 11) located on the thermostat with one corresponding to the type of gas chosen, following Table II Injectors.
The primary air is adjusted by setting the primary air regulator (Fig. 4 position 8) in accordance with Table II Injectors.
After adjusting the distance, fix it with the screw; re-assemble the protection after having mounted the pressure intake screw.

After replacing the nozzles, apply on the existing label the one supplied with the machine indicating the new type of gas.

5.1 IGNITING THE PLAQUE BURNER (HOB) FIG. 3

To ignite the plaque pilot flame, press the knob (Fig. 3) turning it to the left onto the (✶) symbol then press it fully in to ignite the pilot flame. Keep the knob pressed for approximately 20 seconds; on letting go of it, the pilot flame should stay alight, if it does not then you need to repeat the process. To ignite the burner, turn the knob onto (🔥) for the maximum and on to (🔥) for the minimum. To extinguish the burners, turn the knob onto (●).

CAUTION: For reasons of safety, on the 7,2 kW (large) burner, it is possible to use a pan with a maximum diameter of 380 mm; a pan with a larger diameter would stick outside the edge of the machine and be dangerous for users.

The unit needs to be checked at least twice a year. You have to check the burner, ignition, inter-ignition, maximum and minimum settings.

5.2 SWITCHING ON THE OVEN BURNER

Mod. G4SF - G6SFA - G6SF2 - G6SFM - G6SFMG

- To switch on the pilot burner of the oven push the knob (Fig. 7) and turn it to the left until it reaches the symbol (✶).
  Then push the knob down to its maximum and at the same time push the piezoelectric switch button (Fig. 7).
- The pilot flame will be seen through the holes on the oven surface; keep the knob pushed down for another 20 seconds and then release it. If the flame dies out, repeat the operation.
  To turn the oven off completely place the knob onto (●) position.

IMPORTANT: before using the oven for the first time heat it up to its maximum temperature for **30 - 40** minutes keeping the oven door closed to burn possible oil residues which could lead to unpleasant smells.

- To light and adjust the burner, turn the knob to the wished position, keeping in mind that to each position , from 8 to 1, it corresponds a temperature of approximately:

POS. 8	= 300°C	POS. 4	= 220°C
POS. 7	= 280°C	POS. 3	= 190°C
POS. 6	= 260°C	POS. 2	= 170°C
POS. 5	= 240°C	POS. 1	= 170°C

- To turn the burner off, turn the knob to (✶) position, for complete extinction to position (●).

6. REPLACING THE MOST IMPORTANT COMPONENTS

This should only be done by an **"Authorized Service Centre"!!.**
To be able to change the following components you must firstly:

- shut off the gas supply inlet valve
- remove the knobs
- take off the front panel
- if necessary, remove the grills, burner lids and burners.

It is now possible to replace the most important components.

A) Worktop burner thermocouple (Fig. 2)
- unscrew the nut (7) with a size-8 wrench
- unscrew the nut (Fig. 1 pos. 4) with a size-9 wrench
- install a new thermocouple of the same type, following the reverse order to disassembly

B) Worktop cock (Fig. 1)
- unscrew the nut (4) with a size-9 wrench
- disassemble all the gas connections
- install a new cock following the reverse order to disassembly.

N.B.: Check there are no gas leaks with the soap solution method; the seal must be perfect.

C) Oven thermostat (Fig. 5)
The thermostat is located on the supply backguard.
- disassemble the thermocouple (16) with a size-19 spanner;
- first remove the gas outlet towards the burners (13 and 15);
- remove the bulb inside the oven, which is fixed by bulb-holder brackets;
- remove the gas inlet (12) with a size-9 spanner;
- install a new thermostat following the reverse assembling order;
- change the idle bypass screw (11);
- install the bulb into the oven using its brackets.

N.B.: Check for gas leaks using bubble soap: sealing must be perfect.

D) Oven thermocouple (Fig. 6 position 6 and Fig. 4 position 16)
- remove the oven bottom;
- unscrew the thermostat nut with a size-9 spanner (Fig. 4 position 16);
- unscrew the nut (Fig. 3 position 6) with a size-10 spanner;
- install a new Targhet thermocouple, following the opposite assembling order.

N.B.: Unified SIT thermocouple: should be kept 4 or 5mm back in respect of its holder.

E) Oven pilot burner spark-plug (Fig. 6 position 5)
- remove the oven bottom;
- detach the high-voltage wire;
- remove the spark plug by unscrewing the nut with a size-10 spanner;
- install the new spark plug, following the opposite assembling order.

F) Oven and/or Plate piezoelectric igniter
It is very easy to disassemble the igniter from the oven dashguard:
- detach the high-voltage wire;
- unscrew the nut with a size-25 spanner;
- install the new piezoelectric igniter, following the opposite assembling order.

N.B.: Do not wash the equipment externally by means of direct water or high pressure jets. If water comes into contact with the electric parts, this might damage the oven and the security systems. Unplug the oven before cleaning it. For hygienic reasons and to guarantee the proper functioning of the equipment, it is advisable to clean the oven daily.

END OF COOKING AND END OF DAY CLEANING

To clean the oven make use of a specific fat removing product. All oven detergents contain high amounts of caustic soda. Alkaline products are necessary to remove more resistant stains.
Caustic soda damages the skin, the eyes and the lungs. Therefore it is advisable to protect the skin, but in particular eyes and hands, while cleaning the oven by using rubber gloves and special glasses. **N.B.:** Follow these steps:

1) Let the oven cool down to a temperature of 60°C, remove the fat stains.
2) Clean the oven starting from the lower part with the alkaline oven detergent, which has to be diluted carefully following the instructions on the bottle. Use the non diluted product only on extremely resistant stains. Careful: Do not use corrosive detergents.
3) Rinse the oven and the equipment with water.
4) Strew the door gasket regularly with talcum powder, at least every 15 days.

WHAT TO DO IN CASE OF DAMAGE

IMPORTANT: TURN OFF THE EQUIPMENT AND CLOSE THE INITIAL GAS TAP.

TABLE DES MATIERES

CHAPITRES	DESCRIPTION	PAGE
	Regles generales	25
1.	**Donnees techniques**	**26**
1.1	Tableau I: Fourneau à gaz monobloc catégorie II (Gaz methane et G.P.L.)	26
1.2	Caracteristiques techniques	26
1.3	Table de cuisson	26
1.4	Four	27
1.5	Fonctionnement au gaz	27
1.6	Fonction des composants	27
2.	**Instructions pour l'installation**	**28**
2.1	Plaquette d'identification des fourneau à gaz monobloc	28
2.2	Legislation a respecter	29
2.3	Lieu d'installation	29
2.4	Mise en place	29
3.	**Raccordement au reseau de distribution du gaz**	**30**
3.1	Evacuation des produits de combustion sous une hotte d'aspiration	30
3.2	Comment calculer le debit thermique nominal	30
3.3	Controle de la pression	30
3.4	Controle du debit thermique "general"	30
3.5	Reglage du debit thermique minimum	31
3.6	Controle pour le fonctionnement au gaz liquide	31
3.7	Controle du fonctionnement	31
3.8	Informations destinees a l'utilisateur	31
4.	**Adaptation pour fonctionner a un autre type de gaz**	**32**
4.1	Table de cuisson	32
4.1.1	Changement du gicleur du brûleur de la plaque	32
4.1.2	Changement du gicleur brûleur pilote de la plaque	32
4.1.3	Changement de la vis du minimum "by pass"	32
4.2	Four	32
4.2.1	Changement du gicleur du bruleur du four	32
4.2.2	Changement du gicleur de la veilleuse	32
4.2.3	Reglage du bruleur du four	32
5.	**Mode d'emploi**	**33**
5.1	Allumage du brûleur de la plaque (table de cuisson)	33
5.2	Allumage du bruleur du four	33
6.	**Changement des composants plus importants**	**34**
7.	**Entretien et nettoyage**	**37**
	TABELLE II: PRESSIONS ET CATÉGORIES DANS LES DIFFÉRENTS PAYS. SELON LES NORMES EN 437 - EN 203-1-2-GAS	59
	DONNEES TECNIQUES	60
	SCHEMAS D'INSTALLATION	71
	BRANCHEMENT SUR DIFFERENTS RESEAUX DE DISTRIBUTION DE L'ELECTRICITE	76
	SCHEMA ELECTRIQUE	77

REGLES GENERALES

- **Lisez attentivement le contenu de ce manuel car le fournit d'importantes indications sur le mode d'installation, le mode d'emploi et l'entretien.**
- Conservez soigneusement ce manuel et tenez-le à disposition des intéressés pour de futures consultations.
- Déballez l'appareil et vérifiez son bon état. En cas de doutes, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un professionnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les données reportées sur la plaquette correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.
- Cet appareil est destiné seulement à l'usage pour lequel le a été spécialement conçu, tout autre usage sera considéré comme impropre et donc dangereux.
- L'appareil doit être utilisé seulement par une personne spécialement instruite.
- Pour toute réparation, adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect des règles ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne lavez pas l'appareil en dirigeant des jets d'eau directement dessus ni de jets à haute pression.
- N'obstruez jamais les ouvertures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- L'installation sur plinth en maçonnerie est interdite.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens provoqués par le non respect des instructions contenues dans ce manuel, aussi bien de la part de l'usager que de l'installateur.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE SUR LES CONSEQUENCES IMPUTABLES A D'EVENTUELLES INEXACTITUDES DUES A DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRESSION. LE FABRICANT SE RESERVE AUSSI LE DROIT D'APPORTER TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL RETIENDRA UTILES OU NECESSAIRES SUR LES PRODUITS SANS EN MODIFIER, CEPENDANT, LES CARACTERISTIQUES PRINCIPALES.

1.1 TABLEAU I : FOURNEAU À GAZ MONOBLOC CATÉGORIE II (GAZ METHANE ET G.P.L.)

MODELE		G4SF	G6SFA	G6SF2	G2S	G4S	G6S	G6SFM	G6SFMG
Dimensions externes	Type	A	A	A	A	A	A	A	A
Largeur	mm	900	1350	1350	450	900	1350	1350	1350
Profondeur	mm	900	900	900	900	900	900	900	900
Hauteur	mm	925	925	925	250	250	250	850	850
Hauteur maximum	mm	-	-	-	350	350	350	900	900
Dimensions four	-	-	-	-					
Largeur	mm	540	540	540				1000	1000
Profondeur	mm	700	700	700				700	700
Hauteur	mm	293	293	293				310	310
Volume utile	dm^3	105	105	105					
Capacité N° grilles (GN 2/1)	-	3	3	3				3	3
Entraxe glissières GN 1/1	mm	65	65	65					
Alimentation gaz	-	G3/4”	G3/4”	G3/4”				G1/2”	G1/2”
Performances four	kW	7	7	7					
Champ des températures	°C	170÷300	170÷300	170÷300				170÷300	170÷300
Temps pour atteindre 200°C	min.	6	6	6					
Raccord gaz	“A”	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G1/2"	G1/2"
Nombre de brûleurs et Débit thermique									
Petit (1)	3,2 kW	1	2	2	1	1	2	2	2
Moyen (1)	5,5 kW	2	2	2	1	2	2	2	2
Grand (1)	7,2 kW	1	2	2	-	1	2	2	2
Four	7,0 kW	1	1	2					
Four MAXI	9,5 kW							1	1
Grill Electrique	5,0 kW*								5,0 kW*
Débit thermique nom. tot.	kW	28,4	38,8	45,8	8,7	21,4	31,8	41,3	41,3
Consom. gaz (15°C)									
G.P.L. G30/G31	g/h	2240-2206	3060-3015	3612-3658	686-676	1687-1662	2508-2470	3275-3210	3275-3210
Méthane H-G20	m^3/h	3,006	4,064	4,847	0,920	2,265	3,365	4,371	4,371
Méthane L-G25	m^3/h	3,511	4,727	5,638	1,070	2,634	3,914	5,084	5,084
Poids net	kg.	185	220	250	40	85	115	220	220

(1) Compris le débit calorifique de la veilleuse, environ 200 W
* Tension: 1N AC 220V...240V 50/60Hz

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

STRUCTURE
Structure portante en acier inox AISI 304, panneaux et socle en acier inox, montée sur des pieds réglables en hauteur.

1.3 TABLE DE CUISSON

TABLE DE TRAVAIL en acier inox AISI 304 étanche.

GRILLES en fonte cérame pour hautes températures (RAL).

BRÛLEURS en fonte émaillée, chapeaux des brûleurs en laiton et flamme stabilisée automatiquement, allumage avec brûleur pilote, gicleurs fixes pour les différents types de gaz.

ROBINETS en laiton étampé, équipés d’une soupape de sécurité avec thermocouple pour l’interruption automatique du gaz en cas d’extinction accidentelle du pilote. Réglage de la flamme entre minimum et maximum.

MANETTES DES ROBINETS en matériau athermique.

1.4 FOUR

FOUR en acier vitrifié résistant aux hautes températures et aux acides, aux dimensions internes adaptées pour accueillir les GASTRONORM 2/1. Isolation thermique en laine de verre à haute densité. Les glissières latérales de la grille sont en acier chromé et s'extraient facilement pour le nettoyage. Grille en acier chromé.

PORTES DU FOUR à double vitre avec isolation en laine de verre, la contre-porte est en acier émaillé, les manettes sont montées sur des supports en matériau athermique. L'étanchéité du four est assuré par un joint fixé tout autour de la porte. La porte est montée sur des charnières à ressorts.

1.5 FONCTIONNEMENT AU GAZ

Le fonctionnement est au gaz avec un brûleur à flamme autostabilisante. Le réglage de la température de 150 à 300°C s'effectue par un thermostat avec soupape de sécurité et thermocouple pour l'interruption automatique de l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la veilleuse. Allumage piézo-électrique de la veilleuse "Targhet" du four.

1.6 FONCTION DES COMPOSANTS

- Le brûleur chauffe indirectement l'air du four.
- Le gicleur établit le débit thermique pour un certain type de gaz et de pression.
- Le brûleur pilote allume le brûleur principal et chauffe le thermocouple qui à son tour produit les mV à la bobine du thermostat gaz.
- Thermocouple : si la pointe composée de deux matériaux est soudée, elle produit les mV pour magnétiser la bobine de la soupape de sécurité.
- Thermostat gaz qui se ferme en absence de gaz au brûleur pilote, avec possibilité de réglage de 175 à 300°C.
- Allumeur piezo-électrique.

L'installation et la transformation éventuelle pour l'utilisation avec d'autres types de gaz doit être effectuée par un installateur qualifié dans le respect de la législation en vigueur.

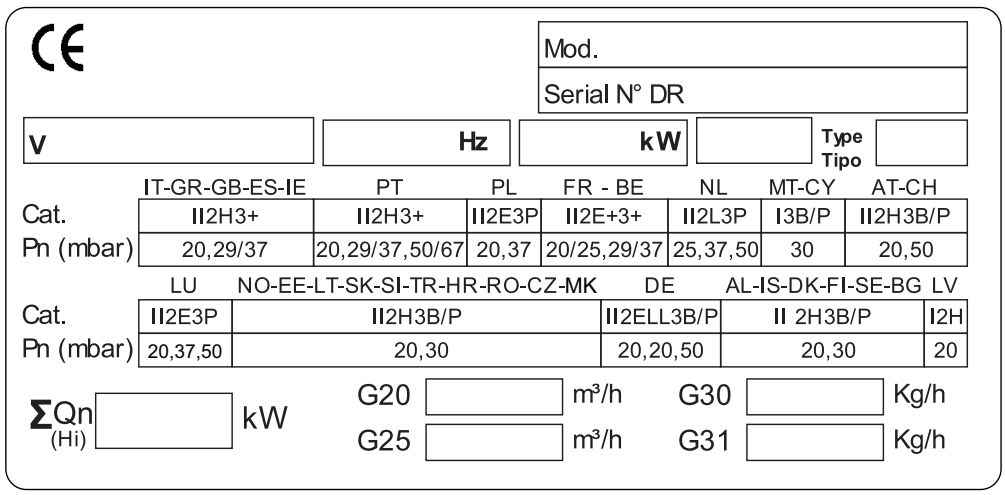
Cf. les tableaux des données techniques : 1.1.

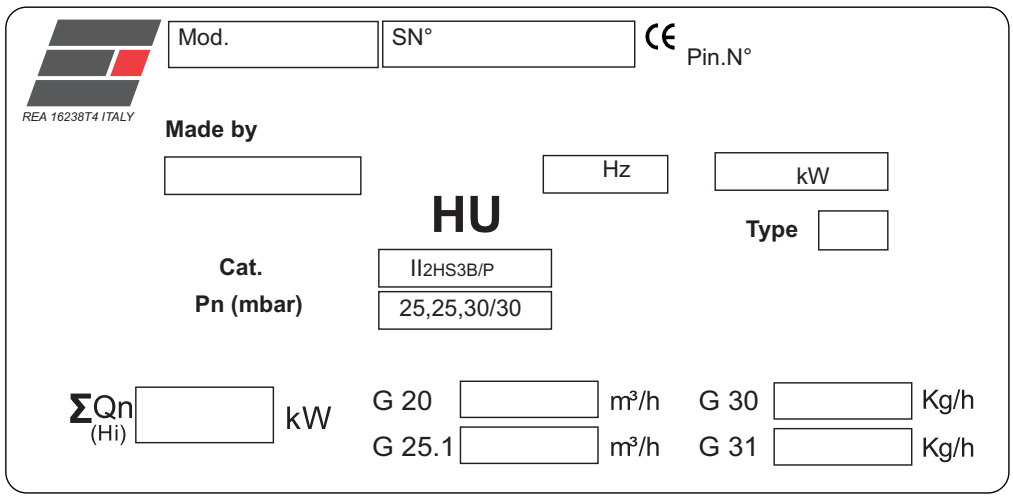
MISE EN GARDE :
Si l'appareil est installé contre une cloison, le matériau de cette dernière doit pouvoir résister à des températures de 80°C et être incombustible.
Avant d'installer l'appareil, enlevez la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un nettoyant adapté à l'acier inoxydable.
Installez l'appareil horizontalement et réglez sa planéité en agissant sur les pieds.
Si l'appareil est installé individuellement, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES FOURNEAU À GAZ MONOBLOC

Ce manuel concerne les Tables de cuisson du type A1 Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.)
Voir les tableaux 1.1.
Conformément aux normes EN437 et EN 203-1-2, la plaquette d'identification se trouve au dos et à l'intérieur.

Exemple de plaquette Italie : Cat. II 2H3+
Pe = Pression en amont
Pi = Pression au gicleur


CE
Mod.
Serial N° DR
V
Hz
kW
Type
Tipo
IT-GR-GB-ES-IE | PT | PL | FR - BE | NL | MT-CY | AT-CH
Cat. | II2H3+ | II2H3+ | II2E3P | II2E+3+ | II2L3P | I3B/P | II2H3B/P
Pn (mbar) | 20,29/37 | 20,29/37,50/67 | 20,37 | 20/25,29/37 | 25,37,50 | 30 | 20,50
LU | NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK | DE | AL-IS-DK-FI-SE-BG | LV
Cat. | II2E3P | II2H3B/P | II2ELL3B/P | II 2H3B/P | I2H
Pn (mbar) | 20,37,50 | 20,30 | 20,20,50 | 20,30 | 20
ΣQn (Hi) kW
G20 m³/h
G25 m³/h
G30 Kg/h
G31 Kg/h



2.2 LEGISLATION A RESPECTER

L'installation doit se conformer à la législation suivante :

- Lois sur la prévention des accidents du travail et des risques d'incendie.
- La réglementation de la compagnie de distribution du gaz qui devra délivrer l'autorisation d'installation.
- Les normes d'hygiène en vigueur.
- Les normes sur les installations au gaz.
- Les normes sur les installations électriques.
- La réglementation de la compagnie de distribution d'électricité.

2.3 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans une pièce suffisamment ventilée car il requiert une aspiration de 2 $m^3/h \bullet kW$ D.T. au moins (Débit thermique).
- L'appareil doit être installé conformément à la norme UNI - CIG 8723, loi N° 46 du 5-3-'90 et D.M. N°74 du 12.04.96.

2.4 MISE EN PLACE

- Les différents appareils peuvent être installés individuellement ou assemblés à d'autres appareils de la série MAGIS MAGISTRA.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être encastré.
- Il faut respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si la distance est inférieure ou si les cloisons ou le plancher sont en un matériau inflammable, il est indispensable d'appliquer un isolant thermique.

3. RACCORDEMENT AU RESEAU DE DISTRIBUTION DU GAZ

- L'appareil doit être alimenté avec un gaz dont les caractéristiques et la pression correspondent aux données du tableau II.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec les brûleurs allumés (cf. Des. 1 et par. 3.6.1).
- L'appareil a été testé et prédisposé pour fonctionner avec du gaz méthane H G20 - 20 mbar.

*** N.B. Si la pression du réseau varie de +10% de la pression nominale, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil afin de garantir la pression nominale.**

- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des tuyaux métalliques d'une section adéquate et il faudra monter un robinet homologué en amont.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez s'il n'y a pas de fuites dans les raccords avec de l'eau savonneuse.

3.1 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION SOUS UNE HOTTE D'ASPIRATION

APPAREIL DE TYPE: A1

L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes car il requiert une aspiration de 2 m^3/h par kW D.T au moins. (Débit thermique). Contrôlez la ventilation de la pièce qui doit être conforme aux normes.

3.2 COMMENT CALCULER LE DEBIT THERMIQUE NOMINAL

Contrôlez si l'appareil est prédisposé pour le type de gaz et si la pression et sa catégorie correspondent au gaz de réseau disponible. L'indication est reportée sur l'emballage ou sur la plaquette d'identification de l'appareil.
Si l'appareil est prédisposé pour un autre type de gaz et de pression, vous devez d'abord le transformer pour qu'il puisse fonctionner avec un autre type de gaz.
Reportez-vous au tableau II pour connaître les gicleurs, la vis de réglage du minimum (by-pass), réglage de l'air primaire, (Xmm), le gicleur du pilote et la pression au gicleur du brûleur principal.
N.B.Les noms des gicleurs «2H» et «3+» sont visibles dans la partie gauche du tableau II.
2H = G 20 - 20 mbar
3 + = G 30 - 29 mbar ou G 31 - 37 mbar un couple de gaz et pression.
Dans notre secteur, il s'agit presque toujours de G 31 - 37 mbar!
Le tableau II reporte les types de gaz et de pression pour chaque brûleur et le gicleur correspondant, la distance Xmm du réglage de l'air primaire (cf. Des. 3), la vis de réglage du minimum (by-pass), le gicleur du pilote et la pression minumum / maximum au gicleur, le débit thermique maximum et minimum et la consommation de gaz en l/h (15°C) ou en g/h en cas de G.P.L.

Attention: Si la pression «dynamique» du gaz en amont de l'appareil est inférieure à la pression minimum du Tableau II, le raccordement est interdit. En plus, l'installateur doit communiquer à la compagnie du gaz si la pression du gaz est trop faible.

N.B.: Si la pression varie de plus de +10% de la pression nominale, par exemple 22 mbar pour G 20, il est conseillé de monter un régulateur en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.

Si la pression du réseau dépasse de plus de +10% la pression maximale, par exemple 25 mbar pour G 20, prévenez la compagnie de distribution du gaz.
Contrôlez si la pression en entrée et au gicleur correspond aux valeurs reportées dans le Tableau II.

3.3 CONTROLE DE LA PRESSION

CONTROLE DE LA PRESSION EN AMONT (Pe) Des. 4

La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (Tolérance de 0,1 mbar au moins).
Le raccord de la pression Des. 4 se trouve sur la rampe du gaz G 3/4 derrière le tableau de commande. Dévissez la vis de la prise de pression (A), Introduisez le joint en caoutchouc siliconé dans le manomètre, allumez le brûleur et lisez la pression "dynamique" en amont. Revissez la vis avec la rondelle d'étanchéité gaz, et contrôlez s'il n'y a pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

CONTROLE DE LA PRESSION AU GICLEUR (Pi) Des. 1

La prise de pression se trouve au-dessus du porte-gicleur (Des. 1). Dévissez la vis de la prise de pression (A), Introduisez le joint en caoutchouc siliconé dans le manomètre, allumez le brûleur et lisez la pression au gliceur. Revissez la vis avec la rondelle d'étanchéité gaz, et contrôlez s'il n'y a pas de fuites avec de l'eau savonneuse.
Le joint au silicone est adapté pour les températures élevées et doit être protégé avec du papier aluminium pour qu'il ne brûle pas.

3.4 CONTROLE DU DEBIT THERMIQUE "GENERAL"

Une transformation pour fonctionner avec un autre type de gaz (cf. Chap. 4) doit être effectuée par un installateur agréé.
Le débit thermique à contrôler peut être :

- le débit thermique nominal reporté sur la plaquette,

- le débit thermique maximum en position maximum,
- le débit thermique minimum en position minimum.

Contrôlez avant tout si l'appareil est déjà prédisposé pour le gaz et la pression du réseau. En cas de transformation pour fonctionner avec un autre type de gaz, contrôlez attentivement le marquage des gicleurs, la vis de minimum et by-pass avec les tableaux des gicleurs.

3.5 REGLAGE DU DEBIT THERMIQUE MINIMUM

Le débit thermique minimum exact s'obtient avec la vis de réglage du minimum by-pass "calibrée" vissée à fond selon le tableau II. Allumez le brûleur comme décrit dans le chapitre 4 «Mode d'emploi» sur la position maximum ( ), après 5 minutes environ de préchauffage, tournez la manette sur la position minimum ( ). Contrôlez la pression au gicleur et le débit thermique minimum. Pour la 2ème et la 3ème famille, la vis de réglage du minimum by-pass doit être vissée à fond. (Des. 1 pos. 2).

3.6 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

Contrôlez si les gicleurs montés correspondent aux indications des tableaux II. Vérifiez si la pression en entrée correspond aux indications du Tableau II. Contrôlez si les deux régulateurs de pression de l'installation au gaz G.P.L. ont une capacité suffisante et si leur capacité d'évaporation est suffisante. Consultez aussi la «Norme d'installation et les caractéristiques des installations au gaz G.P.L.».

3.7 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettez l'appareil en route comme décrit dans ce manuel.
- Contrôlez s'il n'y a pas de fuites de gaz.
- Contrôlez l'allumage du brûleur pilote et du brûleur principal.
- Vérifiez l'évacuation des gaz de combustion.
- Notez sur une étiquette adhésive que vous appliquerez ensuite sur la plaquette d'identification, le type de gaz et la pression aux quels l'appareil a été réglé.

3.8 INFORMATIONS DESTINEES A L'UTILISATEUR

Illustrer le fonctionnement et l'utilisation de la table de cuisson à l'utilisateur en utilisant ce manuel et en lui illustrant les changements éventuellement apportés. Laissez un exemplaire de ce manuel en lui recommandant de toujours le consulter au moindre doute.

4. ADAPTATION POUR FONCTIONNER A UN AUTRE TYPE DE GAZ

4.1 TABLE DE CUISSON

- Enlevez les grilles, le chapeau et le corps du brûleur.
- Enlevez les manettes.
- Démontez la façade.

4.1.1 CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRÛLEUR DE LA PLAQUE DES. 1

A l'aide d'une clé de 12, remplacez le gicleur (Des. 1 pos. 2) du brûleur par un autre correspondant au type de gaz choisi sur la base des Tableaux II

4.1.2 CHANGEMENT DU GICLEUR BRÛLEUR PILOTE DE LA PLAQUE DES. 2

- Démontez les deux plaquettes de blocage (Des. 2 pos. 3).
- Soulevez la tête du brûleur pilote (Des. 2 pos. 5).
- A l'aide d'une clé de 5, remplacez le gicleur (Des. 2 pos. 4) du brûleur pilote par un autre correspondant au type de gaz choisi sur la base des Tableaux II.
- Avant de remonter la tête (Des. 2 pos. 5) réglez l'air primaire en tournant son régulateur (Des. 2 pos. 6). Allumez le pilote et contrôlez la longueur et la qualité de la flamme qui ne doit pas être trop faible ni trop grande d'une longueur de 20 mm environ. Elle doit se détacher de la tête mais sans provoquer une pointe jaune (Gaz G.P.L.).

4.1.3 CHANGEMENT DE LA VIS DU MINIMUM "BY PASS"

- Remplacez la vis du débit thermique minimum by-pass (Des. 1 pos. 2) par une autre correspondant au type de gaz choisi sur la base des Tableaux II.
- Le débit thermique en position de minimum doit être égal à 30% environ du débit thermique nominal. En tournant rapidement la manette de la position maximum ( ) à la position ( ) le brûleur ne doit s'éteindre.

4.2 FOUR

4.2.1 CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR DU FOUR

Après avoir enlevé le plan du four, démontez la boîte de protection.

- A l'aide d'une clé de 12, dévissez le gicleur (fig. 6 poste 4) et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.

4.2.2 CHANGEMENT DU GICLEUR DE LA VEILLEUSE

Note : Démontez d'abord la bougie pour éviter de la casser.
Avec une clé de 10 mm, dévissez l'écrou (Fig. 6 poste 2) et démontez le gicleur (Fig. 6 poste 1). Le gicleur est accroché au bicône (Fig.6 poste 3).
Remplacez le gicleur de la veilleuse par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II. Resserrez bien l'écrou avec une clé de 10 mm et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

4.2.3 REGLAGE DU BRULEUR DU FOUR

Changez la vis du minimum (Fig. 5 poste 11) située sur le thermostat et remplacez-la par une autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II. L'air est réglé en programmant le régulateur de l'air (Fig. 6 poste 8) en fonction des indications reportées dans le tableau II.
Après avoir réglé la distance, bloquez la vis, remontez la protection après avoir monté la vis de la prise de pression.

Après avoir changé les buses, appliquez sur l'étiquette existante, celle fournie en dotation avec la machine et indiquant le nouveau type de gaz.

5.1 ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE LA PLAQUE (TABLE DE CUISSON) DES. 3

Pour allumer le pilote de la plaque, pressez la manette (Des. 3) et tournez-la vers la gauche jusqu'au symbole (✶) . Appuyez ensuite à fond et allumez le pilote. Maintenez la pression sur la manette pendant 20 secondes environ, lorsque vous la relâchez, la flamme du pilote doit rester allumée. Dans la négative, répétez l'opération. Pour allumer le brûleur, tournez la manette sur la position (🔥) pour le maximum et sur la position (🔥) pour le minimum. Pour éteindre complètement les brûleurs, placez la manette sur (●).

ATTENTION ! pour des raisons de sécurité, utilisez un récipient d'un diamètre maximum de 380 mm sur le brûleur de 7,2 kw (grand). Un récipient plus grand dépasserait le gabarit de l'appareil et menacerait la sécurité de l'utilisateur.

L'appareil doit être contrôlé au moins 2 fois par an. Vérifiez le brûleur, l'allumage, l'inter-allumage et le réglage du maximum et du minimum.

5.2 ALLUMAGE DU BRULEUR DU FOUR

Mod. G4SF - G6SFA - G6SF2

- Pour allumer le brûleur pilote, appuyez sur le bouton (Fig. 7) et tournez-le vers la gauche sur le pictogramme (✶). Continuez à appuyer sur le bouton et pressez simultanément le bouton d'allumage piézo-électrique (Fig. 7) .
- Le brûleur pilote, visible à travers l'ouverture sur le tableau de bord, s'allumera si vous appuyez pendant 20 secondes environ sur le bouton en le relâchant ensuite. Si le brûleur pilote devait s'éteindre, répétez l'opération.

Pour l'extinction complète, ramenez le bouton sur le pictogramme (●).

IMPORTANT : Avant d'utiliser le four pour la première fois, il est conseillé de le chauffer à la température maximale pendant 30 à 40 minutes avec la porte fermée, de façon à brûler tous les résidus huileux qui pourraient dégager de mauvaises odeurs.

- Pour allumer et régler le brûleur, tourner le bouton jusqu'à la position désirée, compte tenu qu'aux position entre 8 et 1 correspondent les températures suivantes :

POS. 8	= 300°C	POS. 4	= 220°C
POS. 7	= 280°C	POS. 3	= 190°C
POS. 6	= 260°C	POS. 2	= 170°C
POS. 5	= 240°C	POS. 1	= 170°C

- Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton jusqu'à la position (✶) ; pour éteindre complètement, reporter sur la pos (●).

6. CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

Attention ! Cette opération doit être effectuée par un centre de service après-vente agréé.
Avant de procéder, il faut d'abord effectuer les opérations suivantes :
- Fermez le robinet du gaz en entrée.
- Enlevez les manettes,
- Démontez la façade.
- Enlevez éventuellement les grilles, les chapeaux et les brûleurs.

A) Thermocouple brûleur table de travail (Des. 2)
- dévissez l'écrou (7) à l'aide d'une clé de 8,
- dévissez l'écrou (Des. 1 pos. 4) à l'aide d'une clé de 9,
- montez un thermocouple neuf et revissez les écrous.

B) Rubinetto table de travail (Des. 1)
- dévissez l'écrou (4) à l'aide d'une clé de 9,
- démontez tous les raccords du gaz
- montez un robinet neuf puis remontez le tout en procédant en sens inverse.

N.B.: Contrôlez s'il n'y a pas de fuites en utilisant de l'eau savonneuse.

C) Thermostat four (Fig. 5)

Seulement pour les appareils avec four à gaz, le thermostat se trouve sur la rampe d'alimentation.
- avec une clé de 19, démontez le thermocouple (16),
- démontez d'abord la sortie du gaz vers les brûleurs (13 et 15),
- démontez le réservoir dans le four qui est fixé à un porte-réservoir,
- avec une clé de 22, démontez l'arrivée du gaz (12),
- montez le nouveau thermocouple et remontez le tout en sens inverse,
- changez la vis de minimum "By-pass" (11),
- remontez le réservoir sur son porte-réservoir.

N.B.: Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz en faisant un test avec de l'eau savonneuse

D) Thermocouple four (Fig. 6 poste 6 et Fig. 4 poste 16)
- enlevez le fond du four,
- avec une clé de 9, dévissez l'écrou sur le thermostat (Fig. 4 poste 16),
- avec une clé de 10, dévissez l'écrou (Fig. 3 poste 6),
- montez le nouveau thermocouple et remontez le tout en sens inverse,
- thermocouple unifié SIT: enfilez 4 à 5 mm en arrière par rapport à sa position d'arrêt.

E) Bougie brûleur veilleuse four (Fig. 6 poste 5)
- enlevez le fond du four,
- débranchez le câble de haute tension,
- démontez la bougie en dévissant l'écrou avec une clé de 10,
- montez une nouvelle bougie et remontez le tout en sens inverse.

F) Allumeur piézo-électrique du four

Son démontage est très simple, il suffit de :
- dévissez l'écrou avec une clé de 25,
- montez un nouvel allumeur et revissez l'écrou.

ATTENTION !
Avant toute opération de nettoyage, débrancher le four.
Pour des raisons d'hygiène et de bon fonctionnement, il est recommandé de nettoyer le four tous les jours.
Ne pas diriger des jets d'eau directs ou à haute pression sur l'appareil car l'eau qui pénètrerait dans les composants électriques nuirait au fonctionnement du four et à ses systèmes de sécurité.

NETTOYAGE EN FIN DE CUISSON OU EN FIN DE JOURNÉE
Pour nettoyer le four, utiliser un produit dégraissant spécifique. Chaque détergent pour le four contient une certaine quantité de soude caustique. Un produit alcalin est indispensable pour éliminer les taches plus tenaces.
La soude caustique est dangereuse pour la peau, les yeux et les voies respiratoires. Il est donc indispensable de se protéger les yeux et les mains avec des lunettes et des gants.

ATTENTION! Respecter l'ordre suivant :
1) Attendre que la température descende à 60°C. Eliminer d'abord toute la graisse.
2) Nettoyer le four de bas en haut, avec le détergent alcalin liquide pour four dilué dans les proportions exactes (consulter le mode d'emploi sur la confection). Utiliser le produit pur seulement sur les taches tenaces. Attention ! Ne pas utiliser de détergents corrosifs.
3) Rincer le four et les accessoires avec de l'eau.
4) Appliquer une couche de talc sur le joint de la porte, tous les 15 jours au moins.

ATTITUDE A ADOPTER EN CAS DE PANNE
EN CAS DE PANNE, ETEINDRE IMMEDIATEMENT LE FOUR ET COUPER L'ARRIVEE DU GAZ EN AMONT.
FAIRE APPEL A UN TECHNICIEN AGREE.

INUTILISATION PROLONGEE DU FOUR
Avant toute inutilisation prolongée du four, le nettoyer à fond aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.
- frotter énergiquement toutes les surfaces en acier avec un chiffon imbibé d'huile de vaseline, de façon à les recouvrir d'un léger voile de protection.
- aérer périodiquement la pièce.
- appliquer une couche de talc sur le joint de la porte.

PIECES EN ACIER INOXYDABLE
- Nettoyez tous les jours les composants en acier inoxydable avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- Pour maintenir la brillance, utilisez des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.
- N'utilisez jamais de paillettes abrasives, brosses ni de racleurs métalliques car ils laissent des particules ferreuses, qui en s'oxydant, provoquent des points de rouille. Vous pouvez éventuellement utiliser des laines en acier inoxydable que vous passerez dans le sens du satinage.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement la pièce.

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	Allgemeine Hinweise	37
1.	**Technische Daten**	**38**
1.1	Tabelle I: Gas Block KategorieII (Methan und Flüssiggas)	38
1.2	Technische Eigenschaften	38
1.3	Kochfeld	38
1.4	Backofen	39
1.5	Gasheizung	39
1.6	Die Bestandteile Und Deren Funktionen	39
2.	**Installations Anleitungen**	**40**
2.1	Informationen Über Die Gas Block-herd Der	40
2.2	Gesetze, Normen und Technische Richtlinien	41
2.3	Installationsort	41
2.4	Aufstellung	41
3.	**Anschluss An Die Gasanlage**	**42**
3.1	Abgasung In Eine Rauchhaube	42
3.2	Erreichen Der Nennwärmeleistung.	42
3.3	Kontrolle Des Druck	42
3.4	Kontrolle Der “Allgemeinen” Wärmeleistung	43
3.5	Einstellung Der Mindestwärmeleistung	43
3.6	Kontrolle Für Den Betrieb Mit Flüssiggas	43
3.7	Betriebskontrolle	43
3.8	Vorbereitung Des Verwenders	43
4.	**Umrüstung Für Den Betrieb Mit Anderen Gasarten**	**44**
4.1	Kochfeld	44
4.1.1	Austauschen Der Kochfeld-brennerdüse	44
4.1.2	Austauschen Der Düse Des Kochfeld-leitflammenbrenners	44
4.1.3	Austauschen Der Kleinststufen-einstellschraube “By Pass”	44
4.2	Backofen	44
4.2.1	Austauschen Der Backofen-brennerdüse	44
4.2.2	Austauschen Der Leitflammenbrennerdüse	44
4.2.3	Einstellen Des Backofenbrenners	44
5.	**Anweisungen An Den Verwender**	**45**
5.1	Anzünden Des Kochfeldbrenners	45
5.2	Anzünden Des Backofenbrenners	45
6.	**Austauschen Der Wichtigsten Bestandeteile**	**46**
7.	**Wartung Und Reinigung**	**47**
	TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN	
	LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2	59
	TECNISHE DATE	60
	INSTALLATIONSPLÄNE	71
	STROMARTEN UND KLEMMENLEISTE	76
	SCHALTPLAN	77

ALLGEMEINE HINWEISE

- Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muss daher aufmerksam durchgelesen werden.
- Dieses Handbuch muss für ein späteres Nachschlagen durch die verschiedenen Bediener sorfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muss das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluss sicherstellen, dass die Schilddaten den Werten des Gasversorgungsnetzes entsprechen.
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde. Jede andersartige Verwendung muss als zweckfremd und somit gefährlich betrachtet werden.
- Das Gerät darf ur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Reparaturen dürfen ausschließlich in vom Hersteller zugelassenen technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden.
- Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Beim Waschen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslass dürfen nicht verstopft werden.
- Sockel installation verboten.

Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.

DER HERSTELLER HAFTET IN KEINER WEISE FÜR EVENTUELL IN DIESER BROSCHÜRE ENTHALTENE UNGENAUIGKEITEN DURCH ABSCHRIFTS- ODER DRUCKFEHLER. ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, ALS VORTEILHAFT ODER NOTWENDIG BEFUNDENE PRODUKTÄNDERUNGEN OHNE BEEINTRÄCHTIGUNG DER WESENTLICHEN PRODUKTEIGENSCHAFTEN VORZUNEHMEN.

1.1 TABELLE I: GAS BLOCK-HERD MAGIS MAGISTRA KATEGORIEII (METHAN UND FLÜSSIGGAS)

MODELL		G4SF	G6SFA	G6SF2	G2S	G4S	G6S	G6SFM	G6SFMG
Außenmaße	Tipo	A	A	A	A	A	A	A	A
Breite	mm	900	1350	1350	450	900	1350		
Tiefe	mm	900	900	900	900	900	900		
Höhe	mm	925	925	925	250	250	250		
Max. Höhe	mm	-	-	-	350	350	350		
Garraumabmessungen	-	-	-	-					
Breite	mm	540	540	540				1000	1000
Tiefe	mm	700	700	700				700	700
Höhe	mm	293	293	293				310	310
Nutzvolumen	dm^3	105	105	105					
Rost-Aufnahmefähigkeit (GN 2/1)	-	3	3	3				3	3
Garraumkapazität	max. kg	10	10	10					
Abstand Führungen GN 1/1	mm	65	65	65					
Gaszuführung	-	G3/4”	G3/4”	G3/4”				G1/2”	G1/2”
Ofenleistung	kW	7	7	7					
Temperaturbereich	°C	170÷300	170÷300	170÷300					
200°C-Aufwärmzeit	min.	6	6	6					
Gas anschluss	“A”	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G1/2”	G1/2”
Brenneranz. und Wärmeleistung									
Klein (1)	3,2 kW	1	2	2	1	1	2	2	2
Mittel (1)	5,5 kW	2	2	2	1	2	2	2	2
Groß (1)	7,2 kW	1	2	2	-	1	2	2	2
Backofen	7,0 kW	1	1	2				1	1
Gasamt-Nennwärmeleist.									
Bachofen Maxi	9,5 kW								
Bachofen Grill	5kW*								5 kw*
Gas verbrauch (15°C)	kW	28,4	38,8	45,8	8,7	21,4	31,8	41,3	41,3
Flüssiggas G30/G31	g/h	2240-2206	3060-3015	3612-3658	686/676	1687/1662	2508/2470	3257/3210	3257/3210
Methan H-G20	m^3/h	3,006	4,064	4,847	0,920	2,265	3,365	4,371	4,371
Methan L-G25	m^3/h	3,511	4,727	5,638	1,070	2,634	3,914	5,084	5,084
Netto gewicht	kg.	185	220	250	40	85	115	220	220

(1) Einschließlich Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W
* Spannung: 1N AC 220...240V 50/60 Hz

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

STRUKTUR
Tragkonstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 304, Täfelung und Untergestell aus rostfreiem Stahl, auf höhenverstellbaren Füßen.

1.3 KOCHFELD

ARBEITSFLÄCHE aus undurchlässigem rostfreiem Stahl AISI 304.

ROSTE aus gehärtetem Gusseisen für hohe Temperaturen (RAL).

BRENNER aus glasiertem Gusseisen , Messing-Flammentrenner mit Flammenhaltung, Leitflammenzündung, fixe Düsen für die verschiedenen Gastypen..

HÄHNE aus gedrucktem Messing, mit Sicherheitsventil und Thermoelement zur automatischen Gasabstellung bei unabsichtlichem Erlöschen der Leitflamme. Einstellung der Mindest- und Höchstfördermenge..

HAHNGRIFFE aus athermischem Material..

1.4 BACKOFEN

GARRAUM aus hitze- und säurebeständigem gehärtetem Stahl, mit Innenmaßen nach den Bestimmungen von GASTRONORM 2/1. Wärmeisolierung mit hochdichter Glaswolle. Seitliche Rosthalter aus verchromten Stahlrundeisen, zum Reinigen leicht herausziehbar. Rost aus verchromtem Stahlrundeisen.

BACKOFENTÜREN mit Doppelwand und isolierendem Glaswolle-Zwischenraum, Gegentüren aus emailliertem Stahl, auf Halterungen aus athermischem Material montierte Griffe und Türdichtung. Ausgewuchtete Federscharniere.

1.5 GASHEIZUNG

Mit Brenner aus Inox-Stahl mit selbsthaltender Flamme. Thermostatische Einstellung der Temperatur zwischen 150-300°C mit Sicherheitsventil und Thermoelement zur automatischen Gasabstellung im Falle eines unabsichtlichen Erlöschens der Leitflamme. Piezozündung der “Targhet”-Leitflamme des Backofens.

1.6 DIE BESTANDTEILE UND DEREN FUNKTIONEN

- Der Brenner erwärmt die Luft im Backofen indirekt.
- Die Düse bestimmt die Wärmeleistung für den gewissen Gastyp und Druck.
- Der Leitflammenbrenner zündet den Hauptbrenner und erwärmt das Thermoelement, welches wiederum die mV an die Spule des Gas-Thermostats erzeugt.
- Thermoelement: bei Erwärmen der aus zwei Materialen zusammengesetzten Spitze, erzeugt es die mV zur Magnetisierung der Spule des Sicherheitsventils.
- Gas-Thermostat: er schließt, wenn das Gas am Leitflammenbrenner fehlt, Einstellungsmöglichkeit von 175 - 300°C.
- Piezozünder.

Die Installation und die eventuelle Umrüstung für die Verwendung anderer Gastypen muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

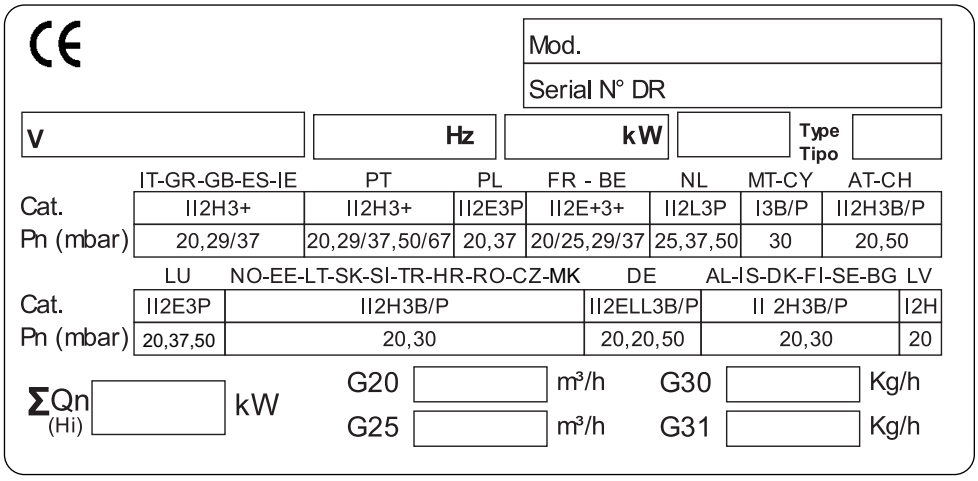
Siehe Tabelle der technischen Daten.

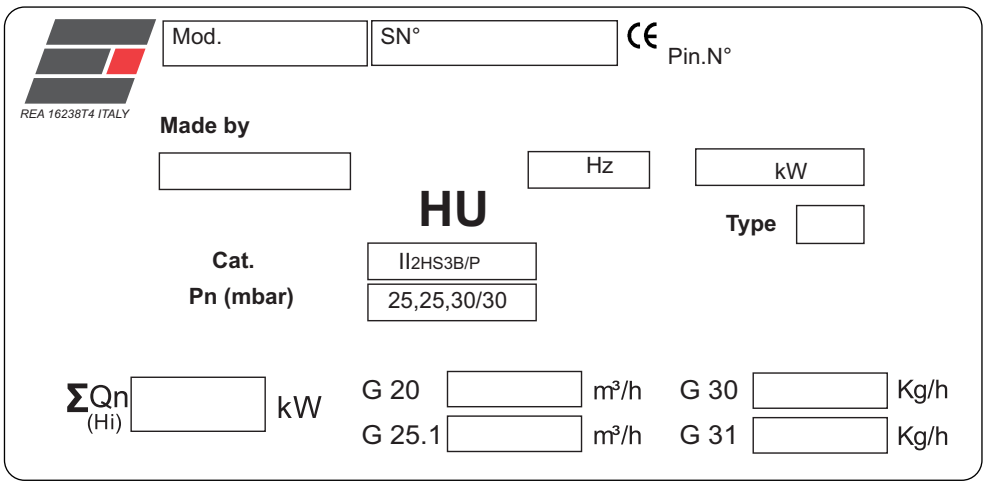
HINWEISE:
Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muss die Wand einer Temperatur von 80°C standhalten und feuerfest sein.
Vor der Installation ist der Kunststoff-Schutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Kleberreste mit einem für rostfreien Stahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.
Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nivellierungsfüße eben stellen..
Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es zu befestigen.

2.1 INFORMATIONEN ÜBER DIE GAS BLOCK-HERD

Diese Anleitung gilt für unsere Gaskochfelder Typ A1 Kategorie II (Erdgas und Flüssiggas).
Siehe Tabellen 1.1.
Das Schild nach EN-Norm 437 und EN-Norm 203-1-2 befindet sich auf der Rückseite und im Innern.

Beispiel Italien-Schild: Kat. II 2H3+
Pe = Vordruck
Pi = Druck an der Düse





2.2 GESETZE , NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften..
- Die Bestimmungen der Gaslieferstelle, bei welcher vor der Installation die entsprechende Unbedenklichkeitserklärung anzufordern ist..
- Die Normen «Installation von Gasanlagen».
- Die Normen «Installation von Elektroanlagen».
- Die Bestimmungen der Stromlieferstelle..
- Die Hygienenormen..

2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muss in einem ausreichend durchlüfteten Raum installiert werden. Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindetens 2 m^3/h • kW Wärmeleistung.
- Bei der Installation des Gerätes sind die Bestimmungen der Sicherheitsnormen UNI - CIG 8723 Gesetz Nr. 46 vom 05.03.90 und der Ministerialerlass Nr. 74 vom 12.04.96 zu befolgen.

2.4 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produktserie.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau..
- Der von den Seitenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muss unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

- Das Gerät ist mit einem Gas mit den in der Tabelle II enthaltenen Eigenschaften und Druckwerten zu versorgen.
- Den Gasdruck mißt man bei eingeschalteten Brennern an der Anfangsdruckentnahme (siehe Abb. 1).
- Das Gerät ist für den Betrieb mit Methangas H G20 - 20 mbar geprüft und voreingestellt.

*** MERKE: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes, empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten..**

- Der Anschluss an das Gasversorgungsnetz muss mit einem Metallrohr mit einem angemessenen Durchmesser erfolgen, wobei ein typengeprüfter Sperrhahn vorgeschaltet werden muss.
- Nach stattgefundenem Anschluss an das Gasversorgungsnetz mit Seifenblasen kontrollieren, dass an den Anschlussstellen keine Leckagen bestehen..

3.1 ABGASUNG IN EINE RAUCHHAUBE

GERÄTTYP: A1

Das Gasgerät muß unter einer Rauchhaube mit normengerechten Anlageneigenschaften aufgestellt werden. Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens 2 m^3/h • kW Wärmeleistung.
Die Küchendurchlüftung kontrollieren: sie muß den geltenden Normen entsprechen.

3.2 ERREICHEN DER NENNWÄRMELEISTUNG.

Kontrollieren Sie, ob das Gerät für die den Gasnetzwerten entsprechende Gasart, Druck und Kategorie voreingestellt ist. Diese Angaben befinden sich auf der Verpackung und/oder auf dem Geräteschild. Wenn das Gerät für eine andere Gas- und Druckart voreingestellt ist, muß vorher eine Umrüstung für den Betrieb mit einer anderen Gasart stattfinden.
Siehe hierzu Tabelle II für die Düse, die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Primärlufteinstellung (Xmm), die Leitflammendüse und den Druck an der Düse des Hauptbrenners.
Merke: Die Namen der Düsen "2H" und "3+" sind auf der linken Seite der Tabelle II ersichtlich.
2H = G 20 - 20 mb
3+= G 30 - 29 mb und/oder G 31 - 37 mb, eine Gas/Druck-Paarung.
In unserem Bereich handelt es sich fast immer um G 31 - 37 mb!
Die Tabelle II zeigt die Gas- und Druckarten für alle Brenner und die entsprechenden Düsen, den Abstand Xmm der Primärlufteinstellung (siehe Abb.4), die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Leitflammendüse, den Höchst- und Mindestdruck an der Düse, die Höchst- und Mindestwärmeleistung und den Gasverbrauch in l/h (15°C) oder in g/h im Falle von Flüssiggas.

Achtung: Wenn der "dynamische" Vordruck des Gases am Gerät geringer ist als der Mindestdruck laut Tabelle II, darf der Anschluß nicht erfolgen: der Installateur muß der Gaslieferstelle außerdem mitteilen, daß der Netzdruck zu schwach ist..

Merke: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes (z.B. bei G 20 _ 22 mb), empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.

Wenn der Netzdruck den Höchstdruck der Tabelle II überschreitet (z.B. bei G 20 • 25 mb), die Gaslieferstelle verständigen. Kontrollieren, ob der Eingangsdruck und der Druck an der Düse mit den Werten laut Tabelle II übereinstimmen.

3.3 KONTROLLE DES DRUCK

KONTROLLE DES VORDRUCKES (Pe) Abb. 1

Der Druck wird mit einem Manometer 0÷80 mb (Genauigkeit mindestens 0,1 mb) gemessen.
Die Druckentnahmestelle Abb. 1 befindet sich auf der Gasrampe G 1/2" hinter dem Schaltbrett; die Schraube der Druckentnahmestelle (A) losschrauben, den Silikongummischlauch im Manometer anschließen, den Brenner anzünden und den "dynamischen" Vordruck ermitteln.
Die Schraube mit einem Gasdichtring wieder montieren und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

KONTROLLE DES DRUCKES AN DER DÜSE (Pi) Abb. 2.

Die Druckentnahmestelle befindet sich oberhalb des Düsenhalters (Abb.2); die Schraube der Druckentnahmestelle (A) losschrauben, den Silikongummischlauch im Manometer anschließen, den Brenner anzünden und den "dynamischen" Vordruck ermitteln. Die Schraube mit einem Gasdichtring wieder montieren und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.
Der Silikongummischlauch eignet sich für hohe Temperaturen und muß mit Stanniol geschützt werden.

3.4 KONTROLLE DER "ALLGEMEINEN" WÄRMELEISTUNG

Die eventuelle Umrüstung auf eine andere Gasart (siehe Kap. 4) muß durch einen befugten Installateur oder eine berechtigte Dienststelle erfolgen. Folgende Wärmeleistungen können zu kontrollieren sein:

- die Nennwärmeleistung auf dem Schild
- die Spitzenwärmeleistung in der Höchststellung
- die Mindestwärmeleistung in der Kleinststellung.

Zu allererst kontrollieren, ob das Gerät bereits zur Aufnahme der im Gasnetz verfügbaren Gasart vorbereitet ist und im Falle der Notwendigkeit einer Umrüstung die Markierung auf den Düsen, sowie auch die Kleinststellungs-Einstellschraube und By-Pass gut mit der Tabelle II Einspritzdüsen vergleichen.

3.5 EINSTELLUNG DER MINDESTWÄRMELEISTUNG

Die Wärmeleistung der richtigen Kleinststufe erzielt man mittels der "kalibrierten" Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die laut Tabelle II Einspritzdüsen ganz eingeschraubt werden muß.Den Brenner laut Kap. 5 "Anweisungen an den Verwender" in der Höchststufe ( ) anzünden und nach etwa 5 Minuten Vorwärmzeit den Drehknopf auf die Kleinststufe ( ) drehen. Den Druck an der Düse und die Mindestwärmeleistung überprüfen. Bei der 2. und 3. Familie muß die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass) ganz in den Hahn (Abb. 2 Pos. 2) eingeschraubt werden.

3.6 KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS

Kontrollieren, ob die montierten Düsen mit den Werten in den Tabellen II übereinstimmen.
Überprüfen, ob der Eingangsdruck mit den Werten in der Tabelle II übereinstimmt.
Kontrollieren, ob die Flüssiggasanlage zwei Druckregler mit ausreichender Kapazität besitzt und ob die Verdampfungskapazität als ausreichend betrachtet werden kann.
Siehe auch die Herausgabe "Installationsnormen und Eigenschaften der Flüssiggasanlagen".

3.7 BETRIEBSKONTROLLE

- Das Gerät laut Gebrauchsanleitungen in Betrieb setzen.
- In Übereinstimmung mit den örtlich geltenden Normen kontrollieren, daß keine Gasleckagen vorhanden sind.
- Kontrollieren, daß der Leitflammenbrenner und der Hauptbrenner jeweils anzünden und zwischenzünden.
- Überprüfen, daß die Abgase ordnungsgemäß abgelassen werden.
- Auf einem Klebeschild notieren, auf welches Gas und welchen Druck das Gerät eingestellt wurde und das Klebeschild dann auf dem Geräteschild aufkleben.

3.8 VORBEREITUNG DES VERWENDERS

Dem Verwender müssen unter Verwendung des Anleitungshandbuches der Betrieb und der Gebrauch des Gerätes sowie eventuelle Änderungen erklärt werden.
Das Anleitungshandbuch im Besitz des Verwenders lassen und ihm erklären, daß er es für späteres Nachschlagen verwenden muß.

4. UMRÜSTUNG FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN

4.1 KOCHFELD

- Die Roste, Flammentrenner und den Brennerkörper abnehmen.
- Die Drehknöpfe abnehmen.
- Das Stirnbrett abmontieren.

4.1.1 AUSTAUSCHEN DER KOCHFELD-BRENNERDÜSE ABB. 2

Die Düse (Abb. 2 Pos. 2) des Brenners mit der für die gewählte Gasart geeigneten Düse austauschen (12er-Schlüssel) und dabei die Tabelle II Einspritzdüsen befolgen.

4.1.2 AUSTAUSCHEN DER DÜSE DES KOCHFELD-LEITFLAMMENBRENNERS ABB. 3

- Die beiden Sperrplättchen (Abb. 3 Pos. 3) abmontieren.
- Den Kopf des Leitflammenbrenners heben (Abb. 3 Pos. 5).
- Die Düse (Abb. 3 Pos. 4) des Leitflammenbrenners mit der für die gewählte Gasart geeigneten Düse austauschen und dazu den 5er-Schlüssel verwenden und die Tabelle II Einspritzdüsen beachten.
- Vor Montage des Kopfes (Abb. 3 Pos. 5) die Primärluft durch das Drehen ihres Einstellers (Abb. 3 Pos. 6) einregulieren. Die Leitflamme anzünden und die Höhe und Qualität der Flamme kontrollieren, die weder zu schwach noch zu straff sein darf, etwa 20 mm messen und sich fast vom Kopf abheben soll, ohne jedoch an der Spitze gelb zu sein (Flüssiggas).

4.1.3 AUSTAUSCHEN DER KLEINSTSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE "BY PASS"

- Die Einstellschraube der Mindestwärmeleistung By-Pass (Abb. 2 Pos. 2) mit der für die gewählte Gasart geeigneten Schraube ersetzen, unter Einhaltung der Tabelle II Einspritzdüsen.
- In der Kleinststellung muß die Wärmeleistung etwa 30% der Nennwärmeleistung betragen. Beim schnellen Drehen des Knopfes von der Höchststellung ( ) auf die Kleinststellung ( ) darf der Brenner nicht erlöschen oder rückschlagen.

4.2 BACKOFEN

4.2.1 AUSTAUSCHEN DER BACKOFEN-BRENNERDÜSE

Nach Entfernen der Backofenbodenplatte das Schutzgehäuse abmontieren.

- Die Brennerdüse mittels eines 12er-Schlüssels (Abb. 6 Pos. 4) mit der für die gewählte Gasart geeigneten Düse ersetzen und dabei die Tabelle II Einspritzdüsen befolgen.

4.2.2 AUSTAUSCHEN DER LEITFLAMMENBRENNERDÜSE

MERKE: Es empfiehlt sich, die Glühkerze sofort abzumontieren, damit sie nicht bricht.
Die Mutter mit einem 10 mm-Schlüssel ausschrauben (Abb. 6 Pos. 2) und die Düse (Abb. 4 Pos. 1) abmontieren. Die Düse ist am Doppelkegel angehakt (Abb. 6 Pos. 3).
Die Leitflammendüse (Abb. 6 Pos. 1) mit der anderen, dem zu verwendenden Gas entsprechenden Düse austauschen (siehe hierzu Tabelle II Einspritzdüsen).
Die Mutter mit einem 10 mm-Schlüssel gut festziehen und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

4.2.3 EINSTELLEN DES BACKOFENBRENNERS

Die auf dem Thermostat befindliche Kleinststellungs-Einstellschraube (Abb. 5 Pos. 11) mit der für die gewählte Gasart geeigneten Schraube ersetzen (Tabelle II Einspritzdüsen).
Die Primärlufteinregulierung erfolgt durch das Einstellen des Primärlufteinstellers (Abb. 6 Pos.8) laut Angaben der Tabelle II Einspritzdüsen.
Nach der Abstandseinstellung mit der Schraube sperren; nach Montage der Schraube für die Druckentnahme den Schutz wieder montieren.

Nachdem die Düsen ausgewechselt wurden, auf das vorhandene Etikett das der Maschine mitgelieferte Etikette mit der neuen Gasart anbringen."

5.1 ANZÜNDEN DES KOCHFELDBRENNERS

Zum Anzünden der Kochfeldleitflamme auf den Drehknopf (Abb. 3) drücken und bis auf das Symbol (✶) nach links drehen, auf dieser Stellung stark auf ihn drücken und die Leitflamme anzünden. Noch etwa 20 Sekunden lang auf ihn drücken: beim Loslassen muß die Leitflamme angezündet bleiben, ansonsten ist der Vorgang zu wiederholen.

Zum Anzünden des Brenners den Knopf für die Höchstsstellung auf (🔥) und für die Kleinststellung auf (🔥) drehen. Sollen die Brenner ganz gelöscht werden, den Knopf auf (●) drehen.r.

ACHTUNG: Aus Sicherheitsgründen kann auf dem 7,2 kW-Brenner (großer Brenner) nur ein max. 380 mm breiter Topf verwendet werden; Töpfe mit größeren Durchmessern würden aus dem Geräteumfang ragen und den Verwender gefährden.
Das Gerät muß mindestens zweimal pro Jahr kontrolliert werden. Zu kontrollieren sind: die Brenner, die Zündung, die Zwischenzündung, die Einstellung der Kleinst- und Höchststufe.

5.2 ANZÜNDEN DES BACKOFENBRENNERS

Mod. G4SF - G6SFA - G6SF2 - G6SFM - G6SFMG

- Zum Anzünden der Backofenleitflamme den Drehschalter (Abb. 7) drücken und bis auf das Symbol (✶) nach links drehen, auf dieser Stellung stark auf den Drehschalter drücken und gleichzeitig den Piezozündknopf (Abb. 7) drücken.
- Die durch die Löcher auf dem Backofenboden sichtbare Leitflamme wird anzünden, den Knopf noch etwa 20 Sekunden lang gedrückt halten und dann loslassen. Sollte die Leitflamme erlöschen, den Vorgang wiederholen.

  Um das Gerät ganz auszuschalten, den Drehschalter auf (●) drehen.

WICHTIG
Vor der Erstverwendung des Backofens wird empfohlen, ihn bei geschlossener Tür **30 - 40** Minuten lang mit der Höchsttemperatur zu beheizen, um eventuelle Ölreste zu verbrennen, die unangenehme Gerüche entwickeln könnten.

- Bedienungsknebel in die gewünschte Stellung drehen : die vorhanden 8 Stellungen des Bedienungsknebels entsprechen etwa den folgenden Temperaturen um Backofenraum :

POS. 8	= 300°C	POS. 4	= 220°C
POS. 7	= 280°C	POS. 3	= 190°C
POS. 6	= 260°C	POS. 2	= 170°C
POS. 5	= 240°C	POS. 1	= 170°C

HINWEIS : Wenn der Backofen betrieben wird, darf die Tür nicht offen gelassen werden, da dies die darüberliegenden Bedienungsknebeln sowie die Stellglieder unzlässing erwärmen und beschädigen.

- Zur Außerbetriebnahme des Hauptbrenners ist der numerierte knebel auf Stellung (✶) zu drehen. Das Löschen des Haupt-sowie des Zündflammenbrenners erreicht man durch Drehen des Bedienungsknebels bis auf Stellung (0).
- Jeweiliger Regelknebel bis zur Stellung (✶) drehen. In dieser Stellung bennt nur deer Zündflammenbrenner.
- Jeweiliger Regelknebel rechts bis zur Stellung (●) drehen; in dieser Stellung ist der Brenner außer Betrieb.

6. AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN BESTANDETEILE

Durchführung nur durch befugte technische Betreuungsstellen!
Vor dem Austauschen nachfolgender Bestandteile:

- den vorgeschalteten Gashahn zudrehen;
- die Drehknöpfe abnehmen;
- das Stirnbrett abmontieren;
- eventuell die Roste, Flammentrenner und Brenner abnehmen.

Nun können die wichtigsten Bestandteile ersetzt werden.

A) Thermoelement des Kochfeldes (Abb. 3)
- die Mutter (7) mit einem 8er-Schlüssel abmontieren;
- die Mutter (Abb. 2 Pos. 4) mit einem 9er-Schlüssel abmontieren;
- ein neues Thermoelement der gleichen Art in der umgekehrten Folge wieder montieren.

B) Brennerhahn des Kochfeldes (Abb. 2)
- die Mutter (4) mit einem 9er-Schlüssel abmontieren;
- alle Gasanschlüsse abmontieren;
- in der umgekehrten Reihenfolge einen neuen Hahn montieren;

C) Backofen-Thermostat (Abb. 5)
Der Thermostat befindet sich auf der Zufuhrrampe.
- Das Thermoelement mit einem 19er-Schlüssel abmontieren;
- zuerst den Gasauslaß zu den Brennern (13 und 15) abmontieren;
- den mit einem Haltewinkel befestigten Wulst im Backofeninnern abmontieren;
- den Gaseinlaß (12) mit einem 9er-Schlüssel abmontieren;
- den neuen Thermostat in der umgekehrten Reihenfolge der Abmontage wieder einbauen;
- die Kleinststellungs-Einstellschraube “By-Pass” (11) auswechseln;
- den Wulst unter Verwendung seines Befestigungswinkels in den Backofen einmontieren.

WICHTIG: Mit Seifenblasen kontrollieren, daß keine Undichtigkeiten das Austreten von Gas erlauben. Der Anschluß muß absolut dicht sein!

D) Backofen-Thermoelement (Abb. 6 Pos. 6 und Abb. 5 Pos. 16)
- den Ofenboden herausnehmen;
- die Mutter auf dem Thermostat mit einem 9er-Schlüssel abnehmen (Abb. 5 Pos. 16);
- die Mutter (Abb. 6 Pos. 6) mit einem 10er-Schlüssel abnehmen;
- in umgekehrter Reihenfolge ein neues “Targhet”-Thermoelement einbauen.

WICHTIG: genormtes Thermoelement SIT: seiner Sperrung gegenüber um 4 oder 5 mm zurückhalten.

E) Glühkerze des Backofen-Leitflammenbrenners (Abb. 6 Pos. 5)
- den Ofenboden herausnehmen;
- das Hochspannungskabel abtrennen;
- die Mutter mit einem 10er-Schlüssel ausschrauben und die Glühkerze abmontieren;
- die neue Glühkerze in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

F) Piezozünder des Backofens und/oder der Platte
Der Zünder kann ganz leicht vom Backofenschaltbrett abmontiert werden:
- das Hochspannungskabel abtrennen;
- die Mutter mit einem 25er-Schlüssel losschrauben;
- den neuen Zünder in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

ACHTUNG:

Das Gerät extern nie mit direkten bzw. Hochdruck-Wasserstrahlen waschen, da eventuelle Wassereinsickerungen in die elektrischen Bestandteile den ordnungsgerechten Betrieb des Gerätes und der Sicherheitssysteme beeinträchtigen könnten. Vor jeder Reinigung ist die Stromversorgung abzustellen. Aus Hygienegründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen muß das Gerät täglich gereinigt werden.

REINIGUNG NACH DEM KOCHVORGANG UND AM ENDE DES TAGES

Für die Backofenreinigung ist ein spezifisches Entfettungsmittel zu verwenden. Jedes Backofenreinigungsmittel enthält eine gewisse Menge Ätznatron. Zur Entfernung hartnäckiger Flecken ist eine Alkaliprodukt erforderlich.
Ätznatron ist für Haut, Augen und Atemwege schädlich. Während der Ofenreinigung ist die Haut und vor allem die Hände und Augen mit Handschuhen und einer Sicherheitsbrille zu schützen.

ACHTUNG: folgendermaßen vorgehen:

1) Den Ofen auf 60°C abkühlen lassen, das Fett aus dem Schmutz entfernen.
2) Den Ofen mit dem ordnungsgerecht verdünnten flüssigen Alkalireinigungsmittel für Backöfen (Hinweise auf der Pakkung beachten) von unten nach oben reinigen. Das unverdünnte Produkt darf nur auf hartnäckigen Flecken verwendet werden. Achtung: Keine korrosiven Reinigungsmittel verwenden.
3) Den Ofen und die Zubehörteile mit Wasser nachspülen.
4) Die Türdichtung in regelmäßigen Zeitabständen von mindestens 15 Tagen mit Puder bestreuen.

VERHALTEN IM FALLE VON DEFEKTEN

WICHTIG: UNBEDINGT DAS GERÄT AUSSCHALTEN UND DEN VORGESCHALTETEN GASZULEITUNGSHAHN ZUDREHEN. EINEN EINGRIFF DURCH EINEN VOM KONZESSIONSHÄNDLER BEFUGTEN TECHNIKER ANFORDERN.

MASSNAHMEN IM FALLE EINES LÄNGEREN BACKOFENSTILLSTANDES

Nach der gründlichen äußeren und inneren Reinigung des Backofens:

- Ein leicht in Vaselinöl getränktes Tuch energisch über alle Oberflächen aus rostfreiem Stahl wischen, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.
- Die Ofentürdichtung mit Puder bestreuen.

WICHTIG: Mit Seifenblasen kontrollieren, daß keine Undichtigkeiten das Austreten von Gas erlauben. Der Anschluß muß absolut dicht sein!

TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

- Die Teile aus rostfreiem Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie ab und zu mit einem flüssigen Poliermittel (überall im Handel erhältlich) abgewischt werden.
- Die rostfreien Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann rostfreie Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselinöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

ÍNDICE

CAPÍTULOS	DESCRIPCIÓN	PÁGINAS
	Advertencias generales	49
1.	**Datos técnicos**	**50**
1.1	Tabla I: cocinas gas monobloque Categoría II (Gas metano y G.P.L.)	50
1.2	Características técnicas	50
1.3	Enimera	50
1.4	Horno GN 2/1	51
1.5	Calentamiento a gas	51
1.6	Componentes y su función	51
2.	**Instrucciones para la instalación**	**52**
2.1	Información sobre las cocinas gas monobloque	52
2.2	Leyes, normas y directivas técnicas	53
2.3	Lugar de instalación	53
2.4	Colocación	53
3.	**Conexíon a la instalación del gas**	**54**
3.1	Drenaje de productos de combustión bajo una campana de aspiración	54
3.2	Cómo obtener la capacidad térmica nominal	54
3.3	Control de la presión	54
3.4	Control de la capacidad térmica “general”	54
3.5	Ajuste de la capacidad térmica mínima	55
3.6	Control del funcionamiento con gas líquido	55
3.7	Control del funcionamiento	55
4.	**Transformación para funcionar con otro tipo de gas**	**55**
4.1	Encimera	55
4.1.1	Sustitución boquilla quemador de placa	55
4.1.2	Sustitución boquilla quemador piloto de placa	55
4.1.3	Sustitución tornillo del mínimo “by pass”	55
4.2	Horno	56
4.2.1	Sustitución del inyector del quemador del horno	56
4.2.2	Sustitución del inyector del quemador piloto	56
4.2.3	Regulación del quemador del horno	56
5.	**Instrucciones para el usuario**	**56**
5.1	Encendido quemador de placa (encimera)	56
5.2	Encendido del quemador del horno	56
6.	**Sustitución de los componentes más importantes**	**57**
7.	**Manutención y limpieza**	**57**
	TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES.	
	SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2	59
	DATOSTÉCNICO	60
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	71
	CONEXIONES A DIVERSAS REDES DE DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICAS	76
	ESQUEMAS ELÉCTRICO	77

ADVERTENCIAS GENERALES

- Léanse atentamente las advertencias contenidas en este manual ya que proporcionan importantes indicaciones concernientes a la seguridad de instalación, uso y manutención
- Guarden cuidadosamente este manual para cualquier consulta que necesiten los diferentes operadores.
- Después de haber extraído el embalaje, asegúrense de que el equipo está completo, en caso de duda no utilicen el aparato y pónganse en contacto con personal profesionalmente especializado.
- Antes de conectar el equipo, asegúrense de que los datos indicados en la placa corresponden a los de la red de distribución eléctrica.
- Este equipo se puede utilizar únicamente para las funciones para las que se ha diseñado, cualquier otro tipo de uso se considera inadecuado y peligroso.
- El equipo sólo puede ser utilizado por personal especializado en el uso del mismo.
- Si se necesita reparar el equipo, diríjanse únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y soliciten la utilización de piezas de recambio originales.
- Si no se respetan las advertencias se puede comprometer la seguridad del equipo.
- No laven el equipo con chorros de agua directos y a presión.
- No obstruyan las aperturas u orificios de aspiración o eliminación del calor.
- Instalación sobre zócalo de mamposteria prohibida.

En caso de que no se respeten las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad y, los posibles accidentes o anomalías provocados no se podrán imputar al fabricante.

LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR POSIBLES INEXACTITUDES CONTENIDAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, IMPUTABLES A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN. ADEMÁS SE RESERVA EL DERECHO DE APORTAR AL PRODUCTO TODAS LAS MODIFICACIONES QUE CONSIDERE ÚTILES O NECESARIAS, SIN PERJUICIO DE LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

1.1 TABLA I: COCINAS GAS MONOBLOQUE CATEGORÍA II (GAS METANO Y G.P.L.)

MODELO		G4SF	G6SFA	G6SF2	G2S	G4S	G6S	G6SFM	G6SFMG
Dimensiones exteriores	Tipo	A	A	A	A	A	A	A	A
Anchura	mm	900	1350	1350	450	900	1350	1350	1350
Profundidad	mm	900	900	900	900	900	900	900	900
Altura	mm	925	925	925	250	250	250	850	850
Altura máxima	mm	-	-	-	350	350	350	900	900
Medidas de la cámara de cocción	-	-	-	-					
Anchura	mm	540	540	540				1000	1000
Profundidad	mm	700	700	700				700	700
Altura	mm	293	293	293				310	310
Volumen útil	dm^3	105	105	105					
Capacidad N° parrillas (GN 2/1)	-	3	3	3				3	3
Cantidad de carga horno	max. kg	10	10	10					
Distancia entre Guías GN 1/1	mm	65	65	65					
Alimentación gas	-	G3/4”	G3/4”	G3/4”				G1/2”	G1/2”
Prestaciones horno	kW	7	7	7					
Campo de temperatura	°C	170÷300	170÷300	170÷300				170÷300	170÷300
Tiempo para alcanzar 200°C	min.	6	6	6					
Conexión gas	“A”	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G1/2"	G1/2"
N° Quemadores y Capacidad térmica									
Pequño (1)	3,2 kW	1	2	2	1	1	2	2	2
Mediano (1)	5,5 kW	2	2	2	1	2	2	2	2
Grande (1)	7,2 kW	1	2	2	-	1	2	2	2
Horno	7,0 kW	1	1	2				1	1
Horno maxi	0,5 kW								
Grill eletrico	5,0 kW*								5,0 kW*
Cap. térmica nom. tot.	kW	28,4	38,8	45,8	8,7	21,4	31,8	41,3	41,3
Consumo gas (15°C)									
G.P.L. G30/G31	g/h	2240-2206	3060-3015	3612-3658	686/676	1687/1662	2508/2470	3275/3210	3275/3210
Metano H-G20	m^3/h	3,006	4,064	4,847	0,920	2,265	3,365	4,371	4,371
Metano L-G25	m^3/h	3,511	4,727	5,638	1,070	2,634	3,914	5,084	5,084
Peso neto	kg.	185	220	250	40	85	115	220	220

(1) Incluida la capacidad térmica del piloto aprox. 200 W
*Tensiòn:1N CA 220...240V 50/60 Hz

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESTRUCTURA
Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y estructura de acero inoxidable, montada sobre patas de altura regulable.

1.3 ENCIMERA

SUPERFICIE de acero inoxidable AISI 304 hermética.

PARRILLAS de hierro fundido cubiertas de porcelana para altas temperaturas (RAL).

QUEMADORES de hierro fundido esmaltado, distribuidor de llama estabilizada de latón, encendido con llama piloto, inyectores fijos para diferentes tipos de gas.

LLAVES de latón grabado, dotadas de válvula de seguridad con termopar para interrumpir automáticamente el suministro de gas en caso de que el piloto se apague accidentalmente. Ajuste entre capacidad mínima y máxima.

MANILLAS LLAVES de material atérmico.

1.4 HORNO GN 2/1

CÁMARA DE COCCIÓN de acero porcelanado resistente a altas temperaturas y a los ácidos, de dimensiones interiores conformes a las GASTRONORM 2/1. Aislamiento térmico con lana de vidrio de alta densidad. Soportes laterales de la parrilla de varillas redondas de acero cromado, fácilmente extraíble para la limpieza. Parrilla de varillas redondas de acero cromado.

PUERTAS HORNO de doble pared con aislamiento de lana de vidrio, contra puertas de acero esmaltado, manillas montadas sobre soportes de material atérmico y junta de retención en la puerta. Bisagras con muelle balanceadas.

1.5 CALENTAMIENTO A GAS

Con quemador de acero inoxidable y llama autoestabilizada. Regulación termostática 150 - 300°C con válvula de seguridad con termopar para la interrupción automática del paso del gas en caso de que la llama piloto se apague accidentalmente. Encendido piezo eléctrico del piloto "Targhet" del horno.

1.6 COMPONENTES Y SU FUNCIÓN

- El quemador calienta indirectamente el aire del horno
- El inyector establece la capacidad térmica para cierto tipo de gas y presión.
- El quemador piloto enciende el quemador principal y calienta el termopar que a su vez produce los mV a la bobina del termostato gas
- Termopar: si la punta, compuesta por dos materiales, se calienta produce los mV para magnetizar la bobina de la válvula de seguridad.
- Termostato del gas que se cierra cuando falta el gas de alimentación del quemador piloto, con la posibilidad de regulación de \50 a 300 °C.

La instalación y la posible transformación para funcionar con otro tipo de gas, debe ser realizada por personal especializado de acuerdo con la normativa vigente.

Véanse tablas datos técnicos: 1.1.

ADVERTENCIAS:

En caso de que el aparato se instale contra una pared, ésta debe poder resistir una temperatura de 80°C y tiene que ser incombustible.

Antes de realizar la instalación, extraer la película de plástico de protección y, eliminar los residuos adhesivos con un producto adecuado para la limpieza de acero inoxidable.

Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.

En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad.

2.1 INFORMACIÓN SOBRE LAS COCINAS GAS MONOBLOQUE

Este manual es válido para nuestras Encimeras del tipo A1 Categoría II (Gas natural y Líquido G.P.L.)

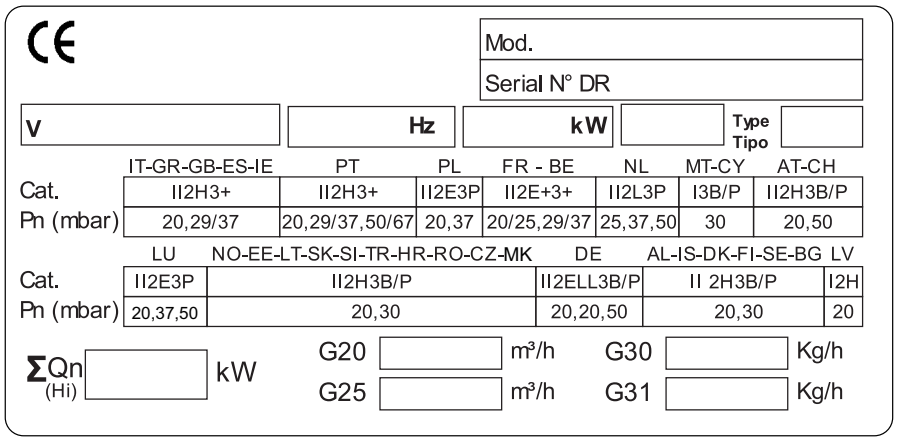
Véanse tablas 1.1.

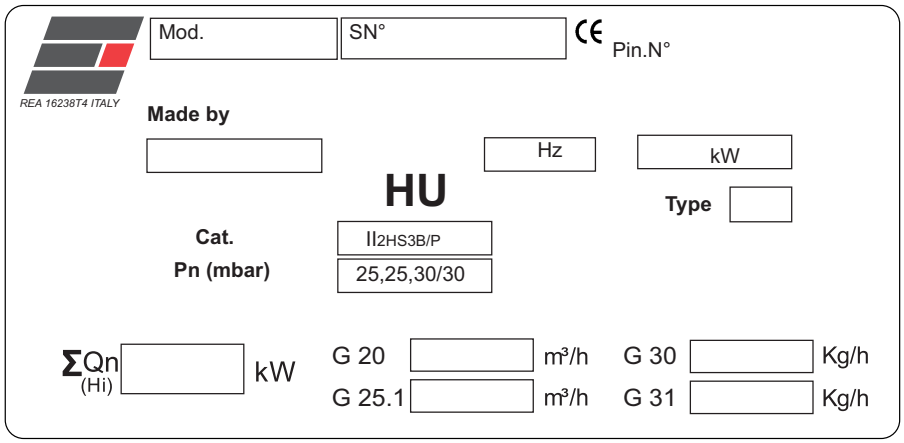
La placa conforme con las normas EN437 e EN 203-1-2 se halla CRUSCOTTO

Ejemplo placa Italia: Cat. II 2H3+

Pe = Presión antes del aparato

Pi = Presión en el inyector





2.2 LEYES, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS

Durante la instalación se tienen que respetar las siguientes indicaciones:

- Normas vigentes de prevención de accidentes y anti-incendio.
- La reglamentación de la compañía del gas, que debe entregar una autorización antes de realizar la instalación.
- Normas «Instalación equipos a gas».
- Normas «Instalación equipos eléctricos».
- La reglamentación de la compañía eléctrica.
- Normas higiénicas.

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato se debe instalar en un local suficientemente ventilado. Para este aparato se necesita una aspiración de, por lo menos, 2 m^3/h • kW P.T. (Capacidad Térmica).
- Instalen el aparato según lo previsto por las normas de seguridad UNI - CIG 8723, ley N° 46 del 5-3-90 y D.M. N°74 del 12.04.96.

2.4 COLOCACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o se pueden combinar con otros aparatos de la misma gama.
- Este aparato no es apto para empotrar.
- La distancia de las paredes laterales debe ser como mínimo de 10 cm, en caso de que la distancia sea inferior o de que el material de las paredes o del suelo sea inflamable, será indispensable aplicar un aislamiento térmico.

3. CONEXÍON A LA INSTALACIÓN DEL GAS

- El aparato tiene que ser alimentado con un gas que tenga las características y la presión indicada en la Tabla II.
- La presión del gas se mide en la toma de presión inicial con los quemadores encendidos (véanse Fig. 1)
- El aparato ha sido probado y preparado para funcionar con gas metano H G20 - 20 mbar.

*** NOTA: Si la presión de la red varía más del +10% de la presión nominal, se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.**

- La conexión con la red del gas se tiene que realizar con tuberías metálicas de sección adecuada y se debe colocar una llave de interceptación homologada antes del aparato.
- Después de haber conectado el gas, comprueben, con burbujas de jabón, que no hay pérdidas en los puntos de empalme.

3.1 DRENAJE DE PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN BAJO UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN

APARATO DEL TIPO: A1

El equipo a gas se tiene que colocar bajo una campana de aspiración cuya instalación cumpla las características conformes con las Normas. Este aparato necesita, por lo menos, 2 m^3/h • kW P.T. (Capacidad Térmica).
Comprueben la ventilación de la cocina; tiene que ajustarse a la normativa vigente.

3.2 CÓMO OBTENER LA CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL

Comprueben que el aparato está preparado para el tipo de gas, presión y categoría al que se va a conectar.
La indicación se halla en el embalaje y/o en la placa del aparato. Si el aparato está preparado para otro tipo de gas y presión, primero habrá que realizar la transformación para funcionar con otro tipo de gas.
Véase la Tabla II para el inyector, tonillo del mínimo (by-pass), ajuste del aire de entrada, (X mm), el inyector del piloto y la presión en el inyector del quemador principal.

NOTA: Los nombres de los inyectores «2H» y «3+» se pueden consultar en la parte izquierda de la Tabla II.

2H = G 20 - 20 mbar
3 + = G 30 - 29 mbar e/o G 31 - 37 mbar una pareja de gas y presión.
¡En nuestro sector casi siempre encontraremos G 31 - 37 mbar!
En la Tabla II se indican los tipos de gas y presión de todos los quemadores y los inyectores correspondientes, la distancia X mm del ajuste del aire de entrada (véase Fig. 4), el tornillo del mínimo (by-pass), el inyector del piloto, la presión máxima y mínima en el inyector, la capacidad térmica máxima y mínima y el consumo de gas en l/h (15°C) o en g/h si se trata de G.P.L.

Atención: Si la presión «dinámica» del gas antes de entrar en el aparato es inferior a la presión mínima de la Tabla II, se prohibirá la conexión; además el instalador tendrá que comunicar a la compañía del gas que la presión en la red es demasiado baja.

NOTA: Si la presión varía más del +10% de la presión nominal, por ejemplo para G 20 • 22 mbar, se aconseja montar un regulador de presión antes de entrar en el aparato para garantizar la presión nominal.

Si la presión en la red es superior a la presión máxima de la Tabla II, por ejemplo para G 20 • 25 mbar, adviertan a la compañía del gas. Comprueben que la presión en entrada y en el inyector coincide con los valores indicados en la Tabla II.

3.3 CONTROL DE LA PRESIÓN

CONTROL DE LA PRESIÓN ANTES DE ENTRAR EN EL APARATO (Pe) Fig. 4

La presión se mide con un manómetro 0 ÷ 80 mbar (Precisión de al menos 0,1 mbar).
La toma di presión Fig. 4 se halla en la conexión gas G 3/4" detrás del tablero; desenrosquen el tornillo de la toma de presión (A), empalmen la manguera de silicona en el manómetro, enciendan el quemador y midan la presión «dinámica» antes del aparato. Vuelvan a montar el tornillo con la arandela para el cierre hermético del gas, comprueben la estanqueidad con burbujas de jabón.

CONTROL DE LA PRESIÓN EN EL INYECTOR (Pi) Fig. 1

La toma de presión se halla sobre el porta inyector (Fig. 1); desenrosquen el tornillo de la toma de presión (A), empalmen la manguera de silicona en el manómetro, enciendan el quemador y midan la presión en el inyector antes del aparato. Vuelvan a montar el tornillo con la arandela para el cierre hermético del gas, comprueben la estanqueidad con burbujas de jabón.
La manguera de silicona es idónea para altas temperaturas pero se tiene que proteger con papel de aluminio.

3.4 CONTROL DE LA CAPACIDAD TÉRMICA "GENERAL"

Si es necesaria una transformación para funcionar con otro tipo de gas (véase Cap. 4), esta operación deberá ser realizada por un instalador o un centro de asistencia autorizado.
La capacidad térmica que se debe comprobar puede ser:

- la capacidad térmica nominal indicada en la placa
- la capacidad térmica máxima en posición máxima
- la capacidad térmica mínima en posición mínima.

Lo primero que hay que hacer es verificar que el aparato está preparado para el gas y la presión de la red, en caso que sea necesario realizar una transformación para funcionar con otro tipo de gas, habrá que fijarse bien en el marcado de los inyectores, el tornillo del mínimo y by-pass y verificar que coincidan con la Tabla II Inyectores.

3.5 AJUSTE DE LA CAPACIDAD TÉRMICA MÍNIMA

El mínimo justo de la capacidad térmica se obtiene con el tornillo del mínimo by-pass «calibrado» enroscado hasta el fondo de acuerdo con la Tabla II Inyectores.
Enciendan el quemador tal y como se describe en el Cap. 5 «Instrucciones para el usuario» en posición máxima ( ), tras unos 5 minutos de precalentamiento, giren el selector y colóquenlo en la posición mínima ( ).
Comprueben la presión en el inyector y la capacidad térmica mínima.
En la 2ª y en la 3ª Familia el tornillo del mínimo by-pass se aprieta hasta el fondo de la llave (Fig. 1 pos. 2).

3.6 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO CON GAS LÍQUIDO

Comprueben que los inyectores montados corresponden a las indicaciones de las Tablas II Inyectores.
Verifiquen que la presión en entrada coincide con las indicaciones de la Tabla II.
Comprueben que la instalación de gas G.P.L. dispone de dos reguladores de presión de suficiente capacidad y que la capacidad de evaporación de la instalación es suficiente.
Véase la publicación «Normas de instalación y características de Instalaciones de gas G.P.L.».

3.7 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- Pongan en marcha el aparato según las instrucciones de uso.
- Comprueben que no hay pérdidas de gas según las normativas locales.
- Comprueben el encendido y la interceptación del quemador piloto y del quemador principal.
- Verifiquen que el drenaje de los gases de combustión es normal.
- Escriban en una etiqueta adhesiva, que pegarán en la placa del aparato, para que gas y presión se ha regulado el aparato en cuestión.

3.8 INTRODUCCIÓN DEL USUARIO

Expliquen el funcionamiento y el uso de la Cocina al usuario y muestren las posibles modificaciones. Para ello utilicen el manual de instrucciones. Entreguen el manual de instrucciones al usuario y explíquenle que debe utilizarlo para futuras consultas. posiciòn (0).

4. TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAR CON OTRO TIPO DE GAS

4.1 ENCIMERA

- Extraer las parrillas, los distribuidores de llama y el cuerpo quemador.
- Extraer los selectores.
- Desmontar el tablero.

4.1.1 SUSTITUCIÓN BOQUILLA QUEMADOR DE PLACA FIG. 1

Sustituir el inyector (Fig. 1 pos. 2) del quemador (llave del 12) con el que corresponda al tipo de gas elegido e indicado en la Tab. II

4.1.2 SUSTITUCIÓN BOQUILLA QUEMADOR PILOTO DE PLACA FIG. 2

- Desmontar las dos chapitas de bloqueo (Fig. 2 pos. 3).
- Levantar la cabeza del quemador piloto (Fig. 2 pos. 5).
- Sustituir el inyector (Fig. 2 pos. 4) del quemador piloto, con la ayuda de una llave del 5, con el que corresponda al tipo de gas elegido e indicado en la Tabla II.
- Antes de montar la cabeza (Fig. 2 pos. 5), regular la entrada del aire con su regulador (Fig. 2 pos. 6). Encender el piloto y comprobar la longitud y la calidad de la llama, ésta no debe ser demasiado débil ni demasiado fuerte, y tiene que tener una longitud de unos 20 mm, casi separándose de la cabeza pero sin provocar una punta amarilla. (Gas G.P.L.).

4.1.3 SUSTITUCIÓN TORNILLO DEL MÍNIMO “BY PASS”

- Sustituir el tornillo de la capacidad térmica mínima, by-pass (Fig. 1 pos. 2) con el que corresponda al tipo de gas elegido e indicado en la Tabla Inyectores.
- La capacidad térmica en posición mínima tiene que ser aproximadamente el 30% de la capacidad térmica nominal. Cuando se gira rápidamente la manilla de la posición máxima ( ) a la posición mínima ( ), el quemador no tiene que apagarse.

4.2 HORNO

4.2.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR DEL HORNO

Después de haber quitado el plano del horno, desmontar la caja de protección.
- Sustituir el inyector del quemador con una llave del 12 (Fig. 6 pos. 4) con la correspondiente al tipo de gas escogido, ateniéndose a la Tabla Inyectores.

4.2.2 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

Nota: se aconseja desmontar inmediatamente la bujía para evitar que se rompa.
Desatornillar la tuerca con llave 10 mm. (Fig. 6 pos. 2) y desmontar el inyector (Fig. 6 pos. 1). El inyector está enganchado en el bicono (Fig. 6 pos. 3)
Sustituir el inyector del piloto (Fig. 6 pos. 1) con otro adecuado para el tipo de gas escogido, ateniéndose a la Tabla II Inyectores Apretar bien la tuerca con una llave de 10 mm. y controlar la estanqueidad del gas con burbujas de jabón.

Una vez completada la sustitución de las boquillas, aplíquese sobre la etiqueta existente la que acompaña a la máquina, en la que se indica el nuevo tipo de gas.

4.2.3 REGULACIÓN DEL QUEMADOR DEL HORNO

Sustituir el tornillo del mínimo (Fig. 5 pos. 11) situado en el termostato con otro adecuado para el tipo de gas escogido, ateniéndose a la Tabla II Inyectores.
El aire de entrada se regula con el regulador del aire de entrada (Fig. 6 pos. 8) según la Tabla II Inyectores.
Después de haber regulado la distancia, bloquear con el tornillo; volver a montar la protección después de haber montado el tornillo de la toma de presión.

5. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

5.1 ENCENDIDO QUEMADOR DE PLACA (ENCIMERA) FIG. 3

Para encender el piloto de la cocina hay que apretar el selector (Fig. 3) y girarlo hacia la izquierda hasta el símbolo (✶), una vez en dicha posición apretar hasta el fondo y realizar el encendido del piloto. Mantener pulsado el selector durante unos 20 segundos; cuando lo suelten la llama del piloto tiene que permanecer encendida, si no ocurre habrá que repetir la operación. Para encender el quemador hay que girar el selector hasta la posición (🔥) para el máximo y hasta la posición (🔥) para el mínimo. Para apagar completamente los quemadores, colocar el selector en posición (●).

ATENCIÓN: por motivos de seguridad, en el quemador de 8 kw (grande) sólo se puede utilizar una olla de diámetro máximo 380 mm.; una olla más grande se saldría del perímetro de la máquina y sería peligroso para el usuario.

El aparato se tiene que revisar al menos 2 veces al año. Se tiene que revisar el quemador, el encendido, la interceptación, la programación del máximo y del mínimo.

5.2 ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

Mod. G4SF - G6SFA - G6SF2 - G6SFM - G6SFMG

- Para encender el piloto del horno, apretar el pomo (Fig. 7) girándolo hacia la izquierda, hasta el símbolo (✶) , cuando se está en esa posición, apretar a fondo el pomo apretando al mismo tiempo el botón de encendido piezoeléctrico (Fig.7)
- El piloto, visible a través de los agujeros situados en el fondo del horno se enciende. Mantener apretado el pomo unos 20 segundos aproximadamente y luego soltarlo. Si el piloto se apaga repetir la operación.

  Para apagarlo totalmente hay que poner el pomo en la posición (●).

IMPORTANTE: antes de usar el horno por primera vez hay que calentarlo a la máxima temperatura durante **30 - 40** minutos con la puerta cerrada, para quemar los posibles residuos aceitosos que podrían desprender olores desagradables.
Para encender y regular el quemador, girar la manilla hasta la posiciòn deseada. Hay que tener en cuenta que las temperaturas correspondientes a las diferentes posiciones son las siguientes:

POS. 8	=305°C	POS. 4 =	200°C
POS. 7	=280°C	POS. 3 =	177°C
POS. 6	=253°C	POS. 2 =	155°C
POS. 5	=223°C	POS. 1 =	170°C

Para apagar el quemador, volver a colocar la manilla en posiciòn (●); para que se apague por completo colocar la manilla en posiciòn (●).

6. SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

¡¡A realizar únicamente por un centro **"Centro de Asistencia Autorizado"!!.**
Para sustituir estos componentes, antes hay que:

- cerrar la llave del gas de antes del aparato;
- extraer los selectores;
- desmontar el tablero;
- si es necesario extraer las parrillas, los distribuidores de llama y los quemadores.

Ahora ya se pueden sustituir los componentes más importantes.

A) Termopar quemador superficie de trabajo (Fig. 2)
- desmontar la tuerca (7) con una llave del 8
- desmontar la tuerca (Fig. 1 pos. 4) con una llave del 9
- montar un termopar nuevo del mismo tipo en orden inverso a como se ha desmontado

B) Llave superficie de trabajo (Fig. 1)
- desmontar la tuerca (4) con una llave del 9;
- desmontar todas las conexiones del gas;
- montar una llave nueva en orden inverso a como se ha desmontado

NOTA: Comprobar que no hayan pérdidas de gas con burbujas de jabón, tiene que ser completamente hermético.

C) Termostato horno (Fig. 5)
El termostato se encuentra en el conducto de alimentación
- desmontar el termopar (16) con una llave del 19;
- desmontar primero el paso del gas hacia los quemadores (13 y 15);
- desmontar el bulbo que se encuentra dentro del horno y fijado con escuadras porta bulbo;
- desmontar la entrada del gas (12) con una llave del 9;
- montar el nuevo termostato siguiendo el orden inverso al del desmontaje;
- cambiar el tornillo del mínimo "By-pass" (11);
- montar el bulbo en el horno usando sus escuadras.

Nota: controlar que no haya pérdidas de gas usando burbujas de jabón, la estanqueidad tiene que ser perfecta.

D) Termopar del horno (Fig. 6 pos. 6 y Fig. 5 pos. 16)
- quitar el fondo del horno;
- desmontar la tuerca del termostato con una llave del 9 (Fig. 4 pos. 16);
- desmontar la tuerca (Fig. 3 pos. 6) con una llave del 10;
- montar un termopar targhet nuevo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

Nota: termopar unificado SIT: hay que mantener 4 ó 5 mm. detrás respecto a su bloqueo.

E) Bujía quemador piloto horno (Fig. 6 pos. 5)
- sacar el fondo del horno;
- desconectar el cable de alta tensión;
- desmontar la bujía desenroscando la tuerca con una llave del 10;
- montar una bujía nueva siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

F) Encendedor piezo eléctrico horno
Es muy sencillo desmontar el encendedor del tablero del horno;
- desconectar el cable de alta tensión;
- desenroscar la tuerca con una llave del 25;
- montar el encendedor nuevo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

7. MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA

ATENCIÓN
No lavar el aparato externamente con chorros de agua directos o de alta presión, puesto que las posibles infiltraciones en los componentes eléctricos podrían perjudicar el funcionamiento regular del aparato y de los sistemas de seguridad. Antes de efectuar las operaciones de limpieza, desconectar la alimentación eléctrica. Hay que limpiar diariamente el aparato por razones de higiene y para evitar averías durante el funcionamiento.

LIMPIEZA AL FINAL DE LA COCCIÓN Y AL FINAL DEL DÍA
Para limpiar el horno usar un producto específico para desengrasar. Todos los detergentes para horno contienen cierta cantidad de soda cáustica. Un producto alcalino es indispensable para eliminar las manchas tenaces.

La soda cáustica es nociva para la piel, los ojos y las vías respiratorias. Durante la limpieza del horno por tanto es necesario proteger la piel, sobre todo las manos y los ojos, con guantes y gafas de seguridad.

ATENCIÓN: actuar en el siguiente orden:
1) Dejar enfriar el horno hasta los 60°C, quitar toda la grasa residual.
2) Limpiar el horno, desde abajo hacia arriba, con el detergente alcalino líquido para horno, añadiendo la cantidad de agua necesaria, diluyéndolo en las proporciones exactas (seguir las instrucciones del envase). Se puede usar el producto no diluido solamente con las manchas tenaces. Atención: no usar detergentes corrosivos.
3) Enjuagar con agua el horno y los accesorios.
4) Poner talco normalmente en la junta de la puerta por lo menos cada 15 días.

COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍAS
IMPORTANTE: ES NECESARIO APAGAR EL APARATO Y CERRAR LA LLAVE DE PASO SITUADA ANTES DE LA ALIMENTACIÓN DEL GAS AL APARATO. LLAMAR A UN TÉCNICO AUTORIZADO POR EL CONCESIONARIO

MEDIDAS EN CASO DE QUE NO SE USE EL HORNO DURANTE MUCHO TIEMPO
Después de haber limpiado bien el horno dentro y fuera:
- pasar enérgicamente en todas las superficies de acero un paño apenas embebido en aceite de vaselina, extendiendo una capa muy fina de protección;
- airear periódicamente los ambientes
- poner talco en la junta de la puerta del horno.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE
- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, aclarar con abundante agua y secar con cuidado.
- El brillo se mantiene si se repasa periódicamente, con detergente líquido, un producto que se encuentra en cualquier comercio
- En ningún caso se debe limpiar el acero inoxidable con un estropajo metálico, cepillos o rasquetas de acero común ya que podrían depositar partículas ferrosas que al oxidarse causarían problemas de herrumbre. Se puede usar lana de acero inoxidable siempre que se pase en la dirección del satinado.
- En caso de que el aparato no se utilice durante largos períodos de tiempo, pasar un paño, ligeramente humedecido con aceite de vaselina, enérgicamente sobre toda la superficie de acero para extender una capa de protección. Ventilar periódicamente los ambientes.

TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1
TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2
TABELLE II: PRESSIONS ET CATÉGORIES DANS LES DIFFÉRENTS PAYS. SELON LES NORMES EN 437 - EN 203-1-2-GAS
TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2
TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2

CAT.	GAS		GAS PRESSIONE - PRESSURE - PRESSION DRUCK - PRESIÓNE		PAESE E CATEGORIA DELL'APPARECCHIO - COUNTRY AND CATEGORY OF THE EQUIPMENT - PAYS ET CATEGORIE DU FOUR - LAND UND GERÄTEKATEGORIE - PAÍS Y CATEGORÍA DEL APARATO													
Iniettore Injector Injecteur Einspritzdüse Inyector	Sigla del gas Gas acronomy Sigle du gaz Gaskennzeichen Sigla del gas	Nom.	Min.	Max.	POLONIA	ALEMANIA	LUXE.	FRANCIA BÉLGICA	AUSTRIA SUIZA	DINAMARCA FINLANDIA SUECIA ISLANDIA ALBANIA BULGARIA	ITALIA ESPAÑA IRLANDA GRECIA INGLATERRA	PORTUGAL	HOLANDA	ESTONIA LITUANIA ESLOVAQUIA NORUEGA ESLOVENIA TURQUIA CROACIA RUMANIA REPÚBLICA CHECA MACEDONIA	MALTA CHIPRE	LATVIA	HUNGRÍA
					POLEN	DEUTSCH.	LUXEM.	FRANKREICH BELGIEN	ÖSTERREICH SCHWEIZ	DÄNEMARK FINNLAND SCHWEDEN ISLAND ALBANIEN BULGARIEN	ITALIEN SPANIEN IRLAND GRIECHEN. ENGLAND	PORTUGAL	HOLLAND	ESTLAND LITUANIA SLOWAKEI NORWEGEN SLOWENIEN TÜRKEI KROATIEN RUMÄNIEN TSCHECHIEN MAZEDONIEN	MALTA ZYPERN	LETTLAND	UNGARN
					POLOGNE	ALLEMAGNE	LUXEM.	FRANCE BELGIQUE	AUTRICHE SUISSE	DANEMARK FINLANDE SUÉDE ISLANDE ALBANIE BULGARIE	ITALIE ESPAGNE IRLANDE GRÈCE ANGLETERRE	PORTUGAL	HOLLANDE	ESTONIE LITUANIE SLOVAQUIE NORVÈGE SLOVÉNIE TURQUIE CROATIE ROUMANIE RÉPUBLIQUE TCHÈQUE MACÉDOINE	MALTE CHYPRE	LETTONIE	HONGRIE
					POLAND	GERMANY	LUXEM.	FRANCE BELGIUM	AUSTRIA SWITZERLAND	DENMARK FINLAND SWEDEN ICELAND ALBANIA BULGARIA	ITALY SPAIN IRELAND GREECE UNITED KINGDOM	PORTUGAL	NETHERLANDS	ESTONIA LITUANIA SLOVAKIA NORWAY SLOVENIA TURKEY CROATIA ROMANIA CZECH REPUBLIC MACEDONIA	MALTA CYPRUS	LATVIA	HUNGARY
					POLONIA	GERMANIA	LUXEN.	FRANCIA BELGIO	AUSTRIA SVIZZERA	DANIMARCA FINLANDIA SVEZIA ISLANDIA ALBANIA BULGARIA	ITALIA SPAGNA IRLANDA GRECIA INGHILTERRA	PORTOGALLO	OLANDA	ESTONIA LITUANIA SLOVACCHIA NORVEGIA SLOVENIA TURCHIA CROAZIA ROMANIA REP. CECA MACEDONIA	MALTA CIPRO	LETTONIA	UNGHERIA
2H	G20	20	17	25					II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3+	II2H3+		II2H3B/P		I2H		
2H (HU)	G20	25	18	33														II2HS3B/P
2E	G20	20	17	25	II2E3P	II2ELL3B/P	II2E3P											
2L	G25	25	20	30									II2L3P					
2L	G25	25	20	30														
2LL	G25	20	18	25		II2ELL3B/P												
2S (HU)	G25.1	25	20	33														II2HS3B/P
2E+	*G20 *G25	20 25	17 17	23 30				II2E+3+										
3B/P	*G30 *G31	28 29 30	25	35						II2H3B/P				II2H3B/P	I3B/P			II2HS3B/P
3B/P	*G30 *G31	50	42,5	57,5		II2ELL3B/P			II2H3B/P									
3+	*G30 *G31	29 37	20 25	35 45				II2E+3+			II2H3+	II2H3+						
3+	*G30 *G31	50 67	42,5 50	57,5 80								II2H3+						
3P	*G31	30	25	35														
3P	*G31	37	25	35	II2E3P		II2E3P						II2L3P					
3P	*G31	50	42,5	57,5			II2E3P						II2L3P					

*: Regolatore di pressione escluso - *: Pressure regulator excluded - *: Régulateur de pression exclus - *: Druckregler ausgeschlossen - *: Regulador de presión deshabilitado

TIPO INSTALLAZIONE - TIPE OF INSTALLATION - TIPE D'INSTALLATION - TIPE DER INSTALLATION - TIPE DE LA INSTALACIÓN

AT	Austria	II2H3B/P	20,50/50
BE	belgium	II2E+3+	20/25,29/37
BG	Bulgaria	II2H3B/P	20,30/30
CH	Swizerland	II2H3B/P	20,50/50
CY	Cipro	I3B/P	30/30
HR	Croazia	II2H3B/P	20,30/30
CZ	Czech Republic	II2H3B/P	20,30/30
DE	Germany	II2ELL3B/P	20/20,50/50
DK	Denmark	II2H3B/P	20,30/30
EE	Estonia	II2H3B/P	20,30/30
ES	Spain	II2H3+	20;29/37
FI	Finland	II2H3B/P	20,30/30
FR	France	II2E+3+	20/25,29/37
GB	United Kingdom	II2H3+	20,29/37
GR	Greece	II2H3+	20,29/37
IE	Ireland	II2H3+	20,29/37
HU	Hungary	II2HS3B/P	25,25,30/30

IS	Iceland	II2H3B/P	20,30/30
IT	Italy	II2H3+	20,29/37
LT	Lituania	II2H3B/P	20,30/30
LV	Lettonia	I2H	20
LU	Luxemburg	II2E3P	20,37,50
MT	Malta	I3B/P	30/30
NL	Netherlands	II2L3P	25,37,50
NO	Norway	II2H3B/P	20,30/30
PL	Polonia	II2E3P	20,37
PT	Portugal	II2H3+	20,29/37,50/67
RO	Romania	II2H3B/P	29,30/30
SE	Sweden	II2H3B/P	20,30/30
SI	Slovenia	II2H3B/P	20,30/30
SK	Slovacchia	II2H3B/P	20,30/30
TR	Turchia	II2H3B/P	20,30/30
MK	Macedonia	II2H3B/P	20,30/30
AL	Albania	II2H3B/P	20,30/30

DATI TECNICI – TECHNICAL DATA – DONNEES TECNIQUES TECNISHE DATE – DATOS TÉCNICO

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII							
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos;G2S-G4S-G6S-G4SF-G6SFA-G6SF2-G6SFM-G6SFMG							
Bruciatori - Burner - Brûleur - Brenner - Quemadores			**3,2Kw**	**5,5Kw**	**7,2Kw**	**7Kw**	**9,5Kw**
Tipo – Type – Bauart			**A1**	**A1**	**A1**	**A1**	**A1**
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	**(kW)**		**3,2**	**5,5**	**7,2**	**7**	**9,5**
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	**G20**	**m³/h**	**0,339**	**0,582**	**0,762**	**0,741**	**1,005**
	G30/31	**Kg/h**	**0,252/0,249**	**0,434/0,428**	**0,568/0,559**	**0,484/0,544**	**0,749/0,738**
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	**G20 mbar 20**		**130K**	**170K**	**195L**	**195L**	**225L**
R.D.A.-X mm			**-**	**-**	**-**	**31**	**32**
BY PASS-Ø-1/100mm			**85**	**110**	**130**	**135**	**120REG.**
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	**(kW)**		**1,3**	**2,1**	**2,7**	**2,85**	**3,3**
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	**G20 mbar 20**		**35**	**35**	**35**	**36**	**36**
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	**G30/31 mbar 28-30/37**		**85K**	**115K**	**130K**	**130K**	**150K**
R.D.A.-X mm			**-**	**-**	**-**	**23**	**30**
BY PASS-Ø-1/100mm			**55**	**90**	**90**	**95**	**95**
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	**(kW)**		**1,2**	**2,8**	**3**	**3,2**	**3,2**
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	**G30/31 mbar 28-30/37**		**21**	**21**	**21**	**19**	**19**

Country	**CAT/KAT**	**GAS/GAZ**	**G20**	**G30/G31**			
IT – IE – GR – GB – ES- PT	**II_{2H3+}**	p(mbar)	**20**	**28-30/37**			

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,2Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
5,5Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
7,2Kw:Bruc.grande;Large burner;Brûleur grand;Mittleren brenners grossen;Quemador grande
7Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno
9,5Kw:Bruc forno maxi ; Oven burner maxi ; Brûleur à four maxi ; Ofenbrenner Maxi ; Quemador horno maxi

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII							
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos;G2S-G4S-G6S-G4SF-G6SFA-G6SF2-G6SFM-G6SFMG							
Bruciatori - Burner - Brûleur - Brenner - Quemadores			3,2Kw	5,5Kw	7,2Kw	7Kw	9,5Kw
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,2	5,5	7,2	7	9,5
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m^3/h	0,339	0,582	0,762	0,741	1,005
	G30/31	Kg/h	0,252/0,218	0,434/0,428	0,568/0,590	0,484/0,477	0,749/0,738
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		130K	170K	195L	195L	225L
R.D.A. Xmm			-	-	-	31	32
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	130	135	120REG.
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,3	2,1	2,7	2,85	3,3
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	35	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		75K	100K	110/250K	115K	135K
R.D.A. Xmm			-	-	-	23	30
BY PASS-Ø-1/100mm			50	75	75	80	90
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	3,9	2,8	3,9
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		21	21	21	19	19

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31			
AT-CH	$II_{2H3B/P}$	p(mbar)	20	50			

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,2Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
5,5Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
7,2Kw:Bruc.grande;Large burner;Brûleur grand;Mittleren brenners grossen;Quemador grande
7Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno
9,5Kw:Bruc forno maxi ; Oven burner maxi ; Brûleur à four maxi ; Ofenbrenner Maxi ; Quemador horno maxi

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII

Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos

Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos;G2S-G4S-G6S-G4SF-G6SFA-G6SF2-G6SFM-G6SFMG

Bruciatori - Burner - Brûleur - Brenner - Quemadores			3,2Kw	5,5Kw	7,2Kw	7Kw	9,5Kw
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,2	5,5	7,2	7	9,5
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m^3/h	0,339	0,582	0,762	0,741	1,005
	G25	m^3/h	0,361	0,62	0,811	0,789	1,070
	G30/31	Kg/h	0,252/0,249	0,434/0,428	0,568/0,559	0,484/0,544	0,749/0,738
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		130K	170K	195L	195L	225L
R.D.A. X mm			-	-	-	31	32
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	130	135	120REG.
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,3	2,1	2,7	2,85	3,3
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		35	35	35	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		85K	115K	130K	130K	150K
R.D.A. X mm			-	-	-	23	30
BY PASS-Ø-1/100mm			55	90	90	95	95
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,2	2,8	3	3,2	3,2
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		21	21	21	19	19

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20/G25	G30/G31			
BE – FR	II_{2E+3+}	p(mbar)	20/25	28-30/37			

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primari air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,2Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
5,5Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
7,2Kw:Bruc.grande;Large burner;Brûleur grand;Mittleren brenners grossen;Quemador grande
7Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno
9,5Kw:Bruc forno maxi ; Oven burner maxi ; Brûleur à four maxi ; Ofenbrenner Maxi ; Quemador horno maxi

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII							
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos;G2S-G4S-G6S-G4SF-G6SFA-G6SF2-G6SFM-G6SFMG							
Bruciatori - Burner - Brûleur - Brenner - Quemadores			3,2Kw	5,5Kw	7,2Kw	7Kw	9,5Kw
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,2	5,5	7,2	7	9,5
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,339	0,582	0,762	0,741	1,005
	G30/31	Kg/h	0,252/0,218	0,434/0,428	0,568/0,590	0,484/0,477	0,749/0,738
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		130K	170K	195L	195L	225L
R.D.A. X mm			-	-	-	31	32
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	130	135	120REG.
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,3	2,1	2,7	2,85	3,3
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	35	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 30/30		85K	115K	130K	130K	150K
R.D.A. X mm			-	-	-	23	30
BY PASS-Ø-1/100mm			55	90	90	95	95
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,2	2,8	3	3,2	3,2
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 30/30		21	21	21	19	30

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31			
NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK-AL-IS-DK-FI-SE-BG	$II_{2H3B/P}$	p(mbar)	20	30/30			

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire
3,2Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
5,5Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
7,2Kw:Bruc.grande;Large burner;Brûleur grand;Mittleren brenners grossen;Quemador grande
7Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno
9,5Kw:Bruc forno maxi ; Oven burner maxi ; Brûleur à four maxi ; Ofenbrenner Maxi ; Quemador horno maxi

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII

Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos

Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos;G2S-G4S-G6S-G4SF-G6SFA-G6SF2-G6SFM-G6SFMG

Bruciatori - Burner - Brûleur - Brenner - Quemadores			3,2Kw	5,5Kw	7,2Kw	7Kw	9,5Kw
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,2	5,5	7,2	7	9,5
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,339	0,582	0,762	0,741	1,005
	G25	m³/h	0,394	0,677	0,886	0,862	
	G30/31	Kg/h	0,252/0,218	0,434/0,428	0,568/0,590	0,484/0,477	0,749/0,738
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		130K	170K	195L	195L	225L
R.D.A. X mm			-	-	-	31	32
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	130	135	120REG.
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,3	2,1	2,7	2,85	3,3
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	35	36	36
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 20		140/250K	175/250K	205/350L	215L	250L
R.D.A. X mm			-	-	-	31	32
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	130	135	120REG.
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,3	2,1	2,7	2,85	3,1
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 20		35	35	35	36	36
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		75K	100K	110/250K	115K	135K
R.D.A. X mm			-	-	-	23	30
BY PASS-Ø-1/100mm			50	75	75	80	90
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	3,9	2,8	3,9
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		21	21	21	19	19

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25	G30/G31		
DE	$II_{2ELL/3B/P}$	p(mbar)	20	20	50/50		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,2Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
5,5Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
7,2Kw:Bruc.grande;Large burner;Brûleur grand;Mittleren brenners grossen;Quemador grande
7Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno
9,5Kw:Bruc forno maxi ; Oven burner maxi ; Brûleur à four maxi ; Ofenbrenner Maxi ; Quemador horno maxi

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII							
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos;G2S-G4S-G6S-G4SF-G6SFA-G6SF2-G6SFM-G6SFMG							
Bruciatori - Burner - Brûleur - Brenner - Quemadores			3,2Kw	5,5Kw	7,2Kw	7Kw	9,5Kw
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,2	5,5	7,2	7	9,5
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G25	m³/h	0,394	0,677	0,886	0,862	1,168
	G31	Kg/h	0,249	0,428	0,559	0,544	0,738
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 25		130/250K	170/250K	200/350L5	205L	235L
R.D.A. X mm			-	-	-	31	32
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	130	145	120REG.
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,3	2	2,4	2,75	3,2
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 25		35	35	35	36	36
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		85K	115K	130K	130K	150K
R.D.A. X mm			-	-	-	23	30
BY PASS-Ø-1/100mm			55	90	90	95	95
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	3,9	3,2	3,2
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		21	21	21	19	19
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		78K	105K	117/250K	120K	145K
R.D.A. X mm			-	-	-	23	23
BY PASS-Ø-1/100mm			50	70	80	90	80
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,2	2,2	2,2	3,0	2,7
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		21	21	21	19	19

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G25	G31	G31		
NL	II_{2L3P}	p(mbar)	25	37	50		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,2Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
5,5Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
7,2Kw:Bruc.grande;Large burner;Brûleur grand;Mittleren brenners grossen;Quemador grande
7Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno
9,5Kw:Bruc forno maxi ; Oven burner maxi ; Brûleur à four maxi ; Ofenbrenner Maxi ; Quemador horno maxi

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII							
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos;G2S-G4S-G6S-G4SF-G6SFA-G6SF2-G6SFM-G6SFMG							
Bruciatori - Burner - Brûleur - Brenner - Quemadores			3,2Kw	5,5Kw	7,2Kw	7Kw	9,5Kw
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,2	5,5	7,2	7	9,5
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz - Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,339	0,582	0,762	0,741	1,005
	G31	Kg/h	0,249	0,428	0,559	0,544	0,738
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		130K	170K	195L	195L	225L
R.D.A. X mm			-	-	-	31	32
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	130	135	120REG.
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,3	2,1	2,7	2,85	3,3
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	35	36	36
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		85K	115K	130K	130K	150K
R.D.A. X mm			-	-	-	23	30
BY PASS-Ø-1/100mm			55	90	90	95	95
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,2	2,8	3	3,2	3,2
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		21	21	21	19	19
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		78K	105K	117/250K	120K	145K
R.D.A. X mm			-	-	-	23	23
BY PASS-Ø-1/100mm			50	70	80	90	80
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,2	2,2	2,2	3,0	2,7
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		21	21	21	19	19

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	G31		
LU	II_{2E3P}	p(mbar)	20	37	50		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,2Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
5,5Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
7,2Kw:Bruc.grande;Large burner;Brûleur grand;Mittleren brenners grossen;Quemador grande
7Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno
9,5Kw:Bruc forno maxi ; Oven burner maxi ; Brûleur à four maxi ; Ofenbrenner Maxi ; Quemador horno maxi

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII							
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos;G2S-G4S-G6S-G4SF-G6SFA-G6SF2-G6SFM-G6SFMG							
Bruciatori - Burner - Brûleur - Brenner - Quemadores			3,2Kw	5,5Kw	7,2Kw	7Kw	9,5Kw
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,2	5,5	7,2	7	9,5
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m^3/h	0,339	0,582	0,762	0,741	1,005
	G31	Kg/h	0,249	0,428	0,559	0,544	0,738
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		130K	170K	195L	195L	225L
R.D.A. X mm			-	-	-	31	32
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	130	135	120REG.
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,3	2,1	2,7	2,85	3,3
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	35	36	36
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		85K	115K	130K	130K	150K
R.D.A. X mm			-	-	-	23	30
BY PASS-Ø-1/100mm			55	75	90	95	95
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,2	2,1	3	3,2	3,2
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		21	21	21	19	19

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31			
PL	II_{2E3P}	p(mbar)	20	37			

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,2Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
5,5Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
7,2Kw:Bruc.grande;Large burner;Brûleur grand;Mittleren brenners grossen;Quemador grande
7Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno
9,5Kw:Bruc forno maxi ; Oven burner maxi ; Brûleur à four maxi ; Ofenbrenner Maxi ; Quemador horno maxi

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII

Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos

Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos;G2S-G4S-G6S-G4SF-G6SFA-G6SF2-G6SFM-G6SFMG

Bruciatori - Burner - Brûleur - Brenner - Quemadores			3,2Kw	5,5Kw	7,2Kw	7Kw	9,5Kw
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,2	5,5	7,2	7	9,5
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,339	0,582	0,762	0,741	1,005
	G30/G31	Kg/h	0,252/0,249	0,434/0,428	0,568/0,559	0,484/0,544	0,749/0,738
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		130K	170K	195L	195L	225L
R.D.A. X mm			-	-	-	31	32
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	130	135	120REG.
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,3	2,1	2,7	2,85	3,3
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	35	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		85K	115K	130K	130K	150K
R.D.A. X mm			-	-	-	23	30
BY PASS-Ø-1/100mm			55	90	90	95	95
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,2	2,8	3	3,2	3,2
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		21	21	21	19	19
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 50/67		75K	100K	110/250K	115K	135K
R.D.A. X mm			-	-	-	23	30
BY PASS-Ø-1/100mm			50	75	75	80	90
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,3	2,8	2,8	2,8	3,9
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 50/67		21	21	21	19	19

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	G30/G31		
PT	II_{2H3+}	p(mbar)	20	28-30/37	50/67		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,2Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
5,5Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
7,2Kw:Bruc.grande;Large burner;Brûleur grand;Mittleren brenners grossen;Quemador grande
7Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno
9,5Kw:Bruc forno maxi ; Oven burner maxi ; Brûleur à four maxi ; Ofenbrenner Maxi ; Quemador horno maxi

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII							
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos;G2S-G4S-G6S-G4SF-G6SFA-G6SF2-G6SFM-G6SFMG							
Bruciatori - Burner - Brûleur - Brenner - Quemadores			3,2Kw	5,5Kw	7,2Kw	7Kw	9,5Kw
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,2	5,5	7,2	7	9,5
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G30/G31	Kg/h	0,252/0,218	0,434/0,428	0,568/0,590	0,484/0,477	0,749/0,676
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar30/30		85K	115K	130K	130K	150K
R.D.A. Xmm			-	-	-	23	30
BY PASS-Ø-1/100mm			55	90	90	95	95
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,2	2,8	3	3,2	3,2
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar30/30		21	21	21	19	19

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ		G30/G31			
MT-CY	$I_{3B/P}$	p(mbar)		30/30			

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,2Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
5,5Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
7,2Kw:Bruc.grande;Large burner;Brûleur grand;Mittleren brenners grossen;Quemador grande
7Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno
9,5Kw:Bruc forno maxi ; Oven burner maxi ; Brûleur à four maxi ; Ofenbrenner Maxi ; Quemador horno maxi

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII							
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos							
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos;G2S-G4S-G6S-G4SF-G6SFA-G6SF2-G6SFM-G6SFMG							
Bruciatori - Burner - Brûleur - Brenner - Quemadores			3,2Kw	5,5Kw	7,2Kw	7Kw	9,5Kw
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,2	5,5	7,2	7	9,5
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m^3/h	0,339	0,582	0,762	0,741	1,005
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		130K	170K	195L	195L	225L
R.D.A. Xmm			-	-	-	31	32
BY PASS Ø-1/100mm			85	110	130	135	120REG.
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,3	2,1	2,7	2,85	3,3
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	35	36	36

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20				
LV	I_{2H}	p(mbar)	20				

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,2Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
5,5Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
7,2Kw:Bruc.grande;Large burner;Brûleur grand;Mittleren brenners grossen;Quemador grande
7Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno
9,5Kw:Bruc forno maxi ; Oven burner maxi ; Brûleur à four maxi ; Ofenbrenner Maxi ; Quemador horno maxi

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII

Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos

Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos;G2S-G4S-G6S-G4SF-G6SFA-G6SF2-G6SFM-G6SFMG

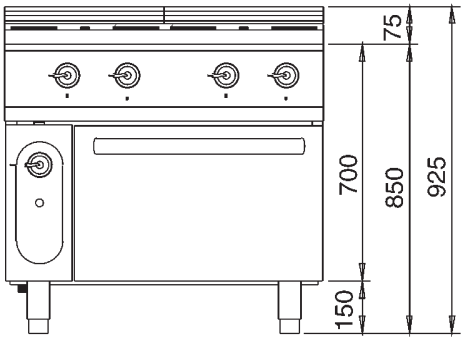
Bruciatori - Burner - Brûleur - Brenner - Quemadores			3,5Kw	6Kw	8Kw	7Kw	10Kw
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	8	7	10
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,37	0,635	0,847	0,741	1,058
	G25.1	m³/h	0,431	0,738	0,984	0,861	1,231
	G30/31	Kg/h	0,276/0,238	0,473/0,409	0,631/0,545	0,552/0,477	0,789/0,681
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 25		130K	170K	195L	190L	220L
R.D.A. X mm			-	-	-	27	31
BY PASS-Ø-1/100mm			80	105	140	135	135
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,3	2,1	3,3	3	3,2
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 25		35	35	35	36	36
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25.1 mbar 25		145/250K	180/250K	215/350M	225L	250L
R.D.A. X mm			-	-	-	27	31
BY PASS-Ø-1/100mm			90	115	150	160	160
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,3	2	3,1	3	3,4
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25.1 mbar 25		35	35	35	36	36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 30/30		90K	120K	135K	135K	155K
R.D.A. X mm			-	-	-	23	30
BY PASS-Ø-1/100mm			55	90	90	95	95
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,2	2,8	3	3,2	3,2
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 30/30		21	21	21	19	30

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25.1	G30/G31		
HU	$II_{2HS3B/P}$	p(mbar)	25	25	30/30		

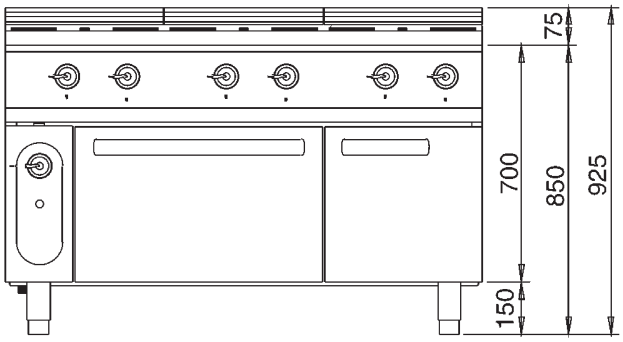
I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,2Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
5,5Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano
7,2Kw:Bruc.grande;Large burner;Brûleur grand;Mittleren brenners grossen;Quemador grande
7Kw:Bruc. Forno;Oven burner;Bruleur four;Backofen-brennerduesen;Quemador horno
9,5Kw:Bruc forno maxi ; Oven burner maxi ; Brûleur à four maxi ; Ofenbrenner Maxi ; Quemador horno maxi

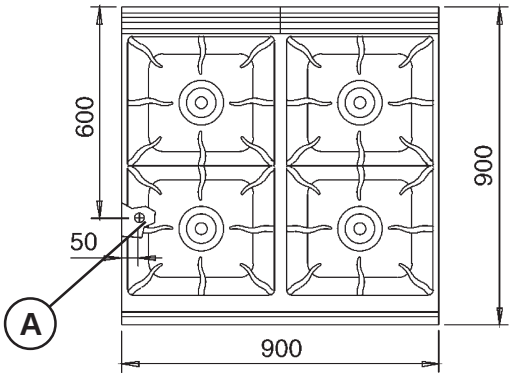
SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

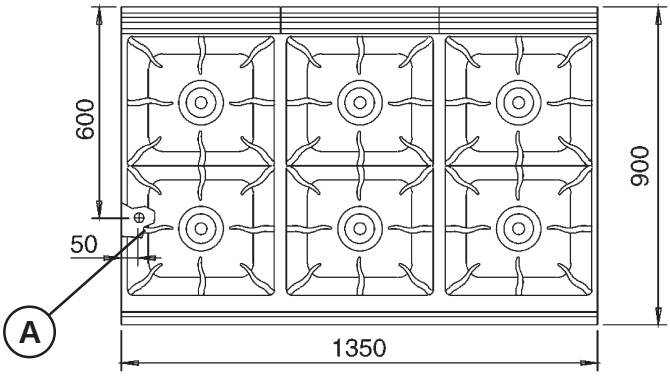
G4SF



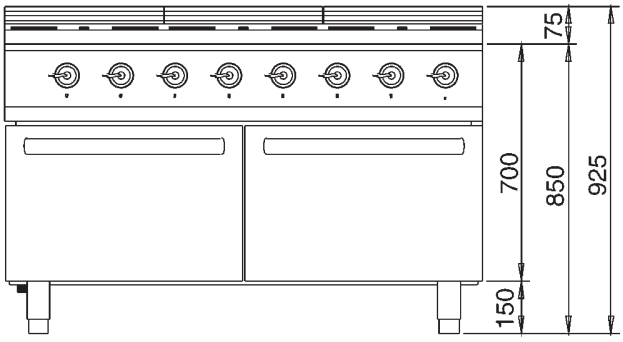
G6SFA





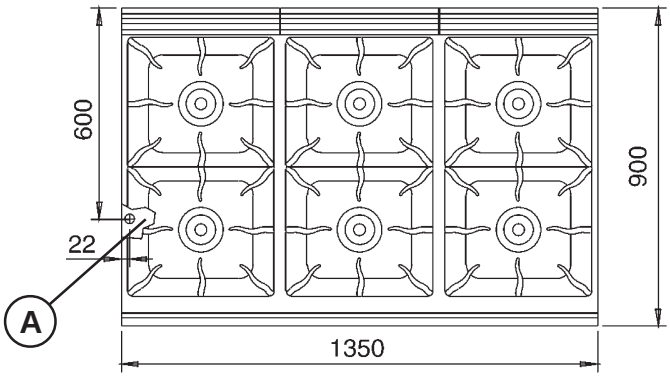


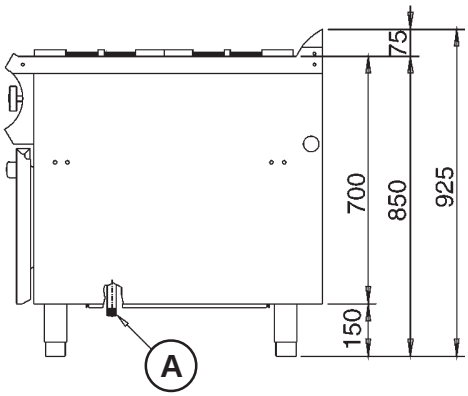
G6SF2



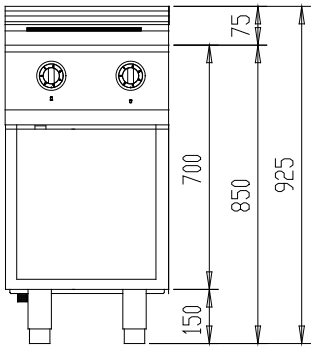
Ⓐ Attacco gas Ø 3/4"
Gas connection Ø 3/4"
Connexion gas Ø 3/4"
Gasverbingun Ø 3/4"
Conexión gas Ø 3/4"

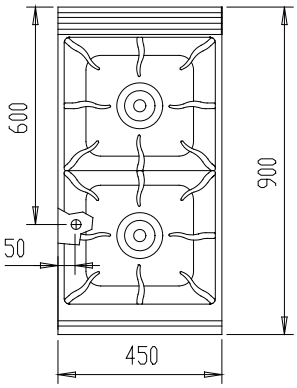
Le immagini e i disegni sono puramente indicativi
Images (or pictures) are indicative only
Les image sont indicatives a titre d'exemple
Die Schemen (oder die Bilder) sind ganz und gar indikativ
Los esquemas (o imagines) son simbolicos



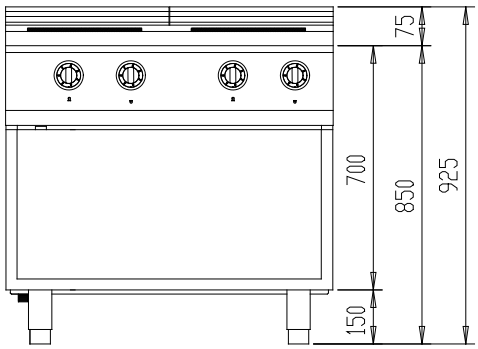


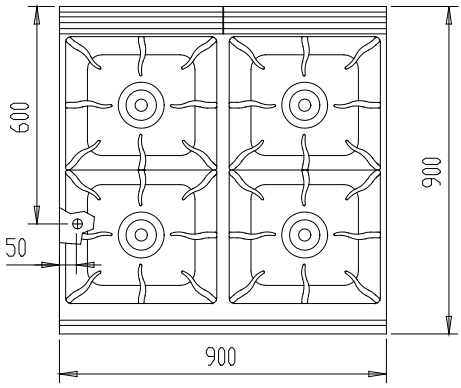
G2S



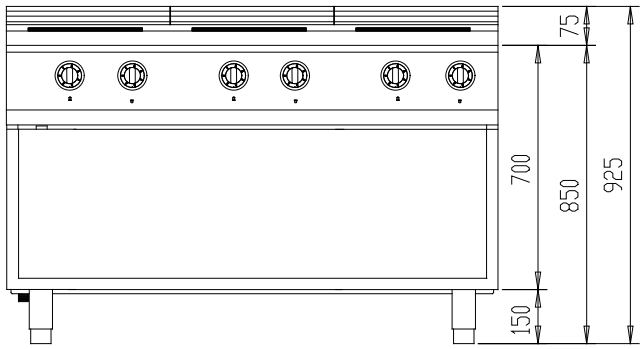


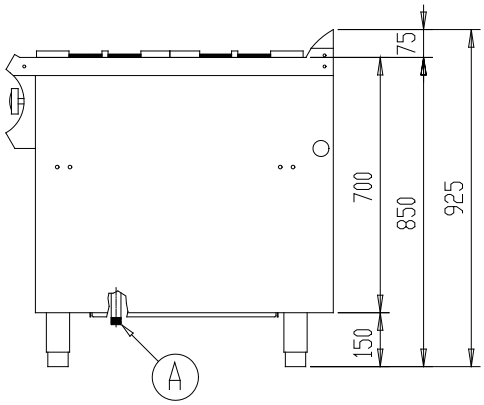
G4S

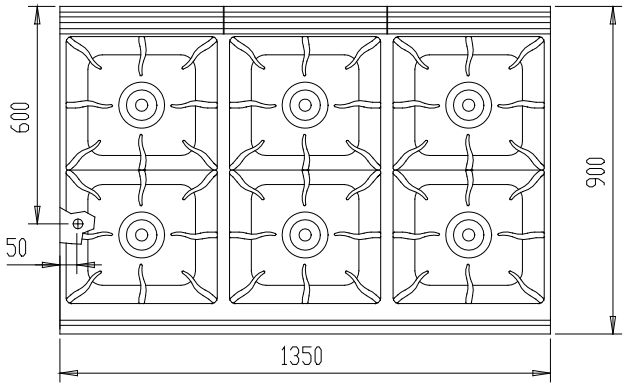




G6S



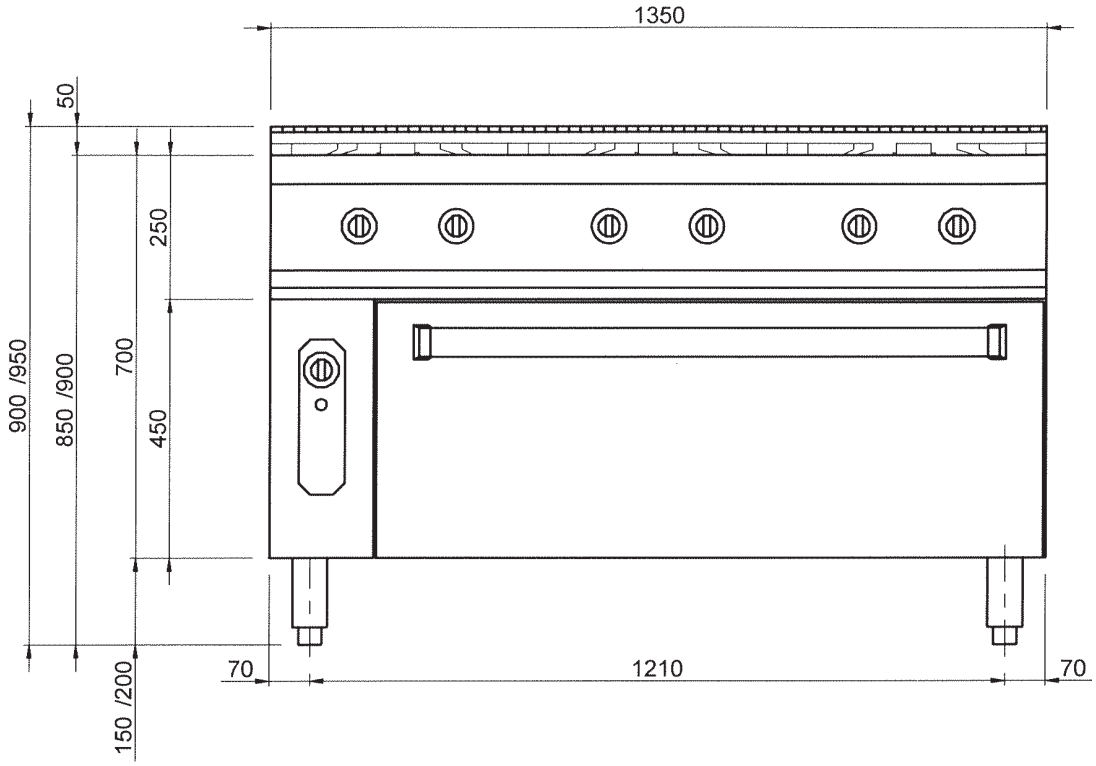


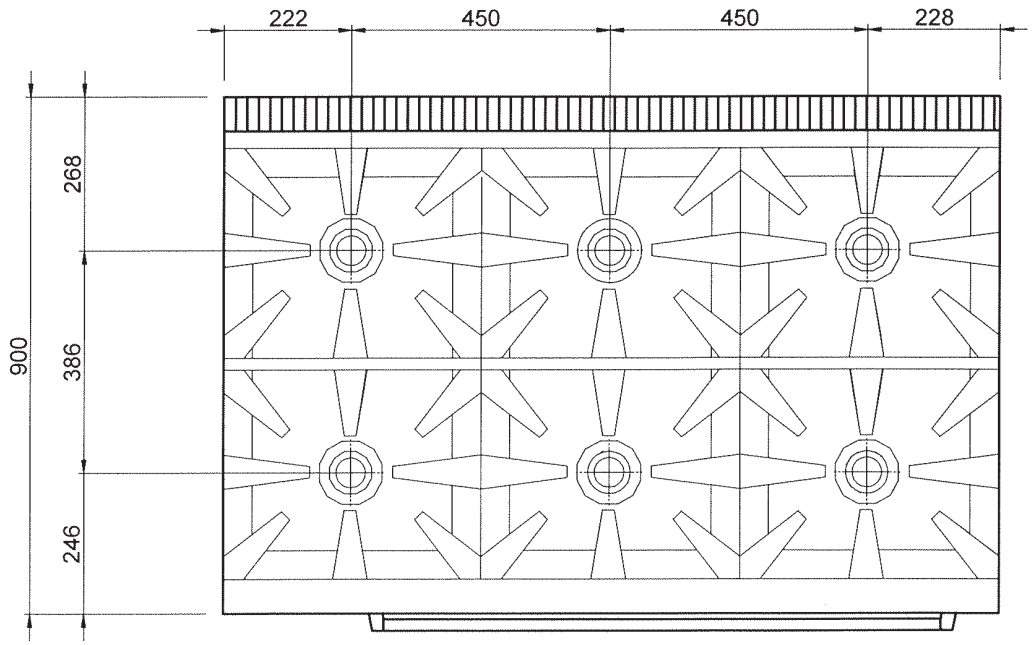


A Attacco gas Ø 3/4”
Gas connection Ø 3/4”
Connexion gas Ø 3/4”
Gasverbingun Ø 3/4”
Conexión gas Ø 3/4”

Le immagini e i disegni sono puramente indicativi
Images (or pictures) are indicative only
Les image sont indicatives a titre d’exemple
Die Schemen (oder die Bilder) sind ganz und gar indikativ
Los esquemas (o imagines) son simbolicos

G6SFM - G6SFMG





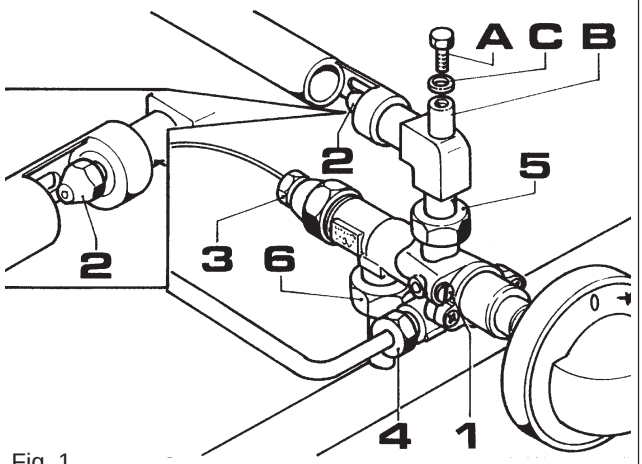


Fig. 1

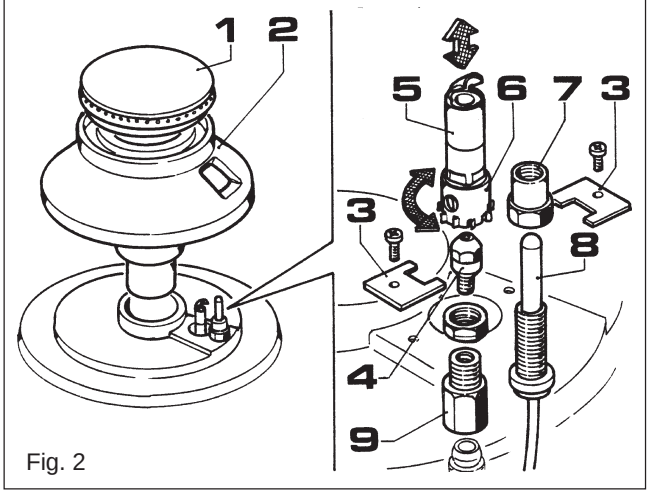
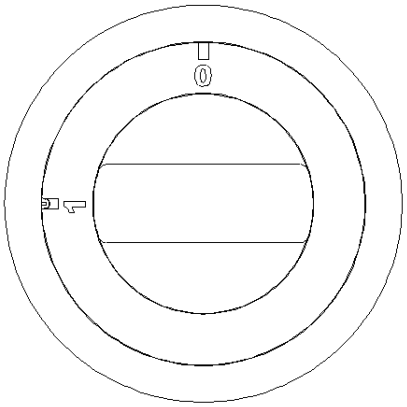


Fig. 2

Mod. G6SFMG - GRILL



Mod. G4SF- G6SFA - G6SF2
G2S- G4S - G6S

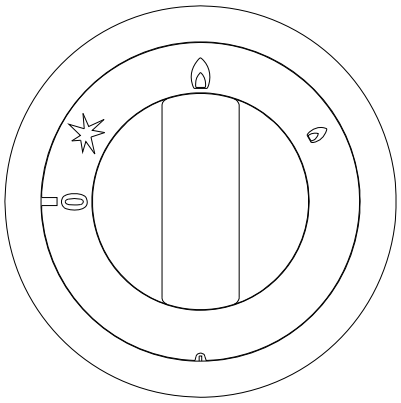


Fig. 3

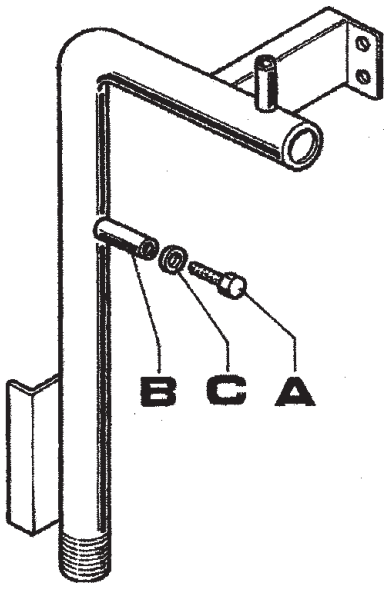


Fig. 4

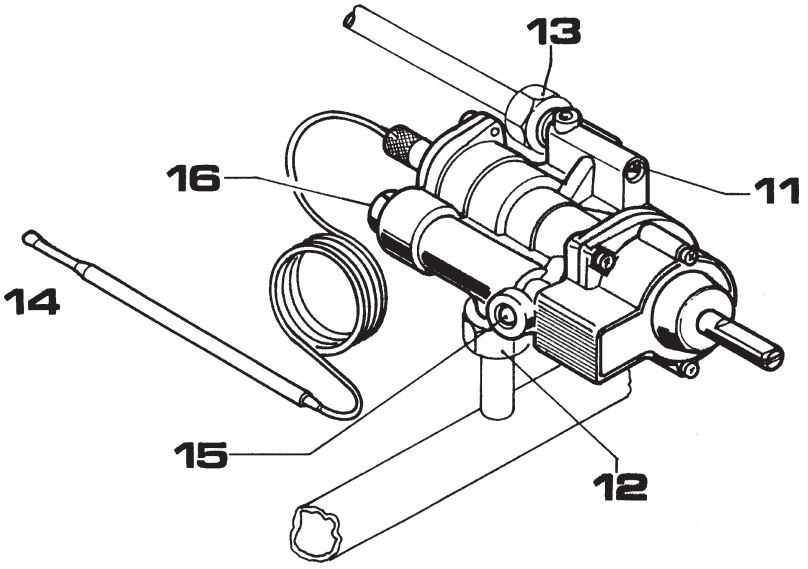


Fig. 5

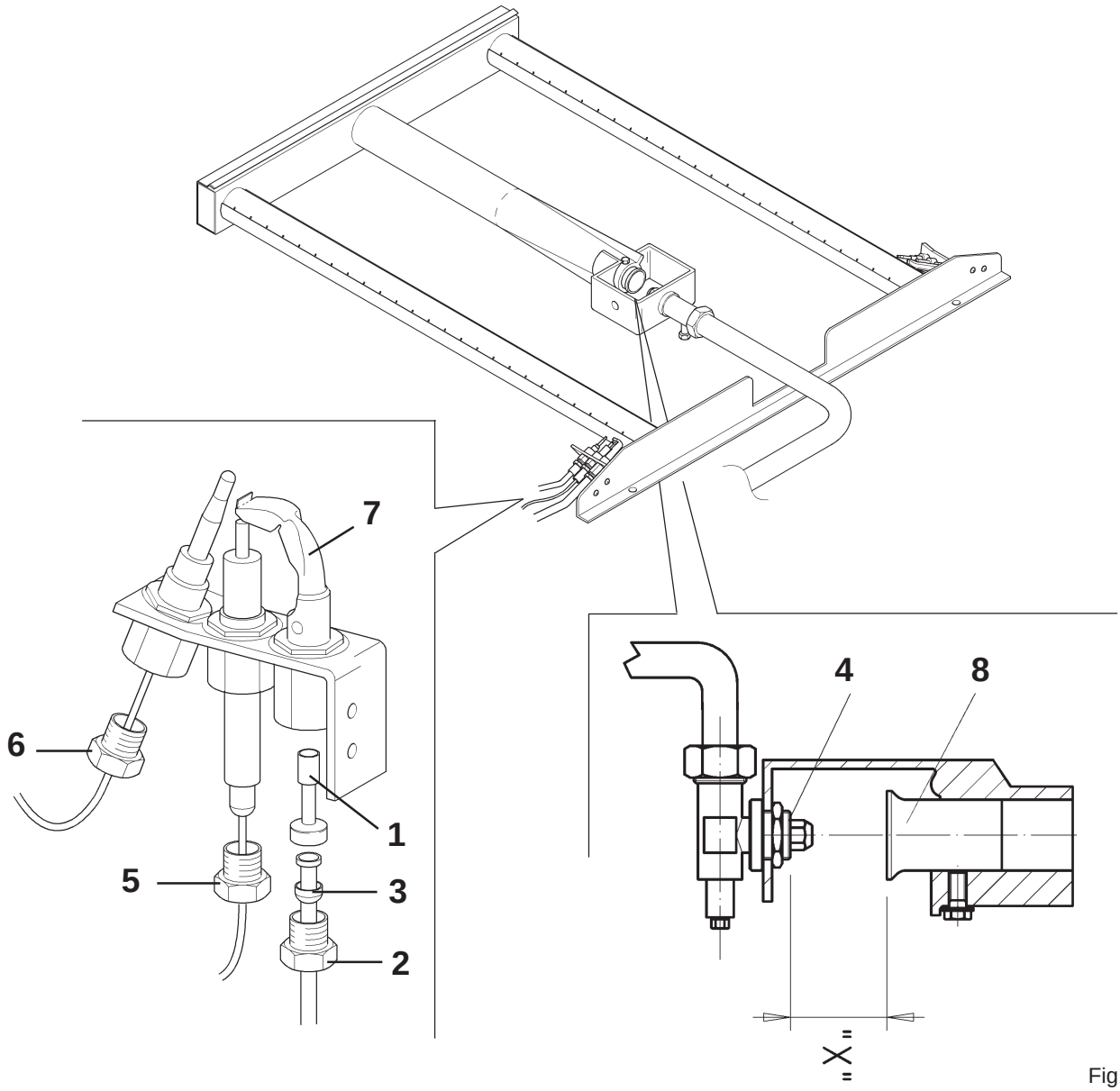
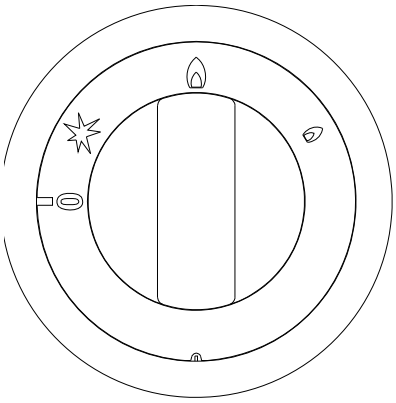


Fig. 6

Mod.

G2S- G4S- G6S



Mod.

G4SF- G6SFA - G6SF2

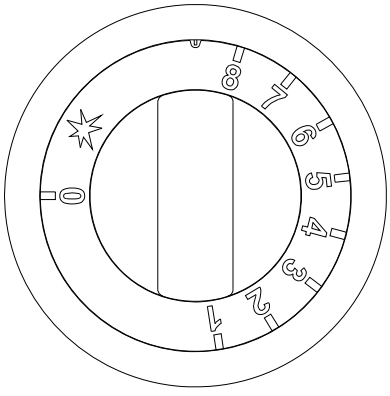
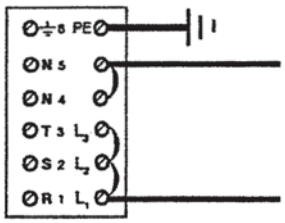


Fig. 7

COLLEGAMENTI ALLE DIVERSE RETI ELETTRICHE DI DISTRIBUZIONE
CONNECTIONS TO DIFFERENT ELECTRIC DISTRIBUTION NETWORKS
BRANCHEMENT SUR DIFFERENTS RESEAUX DE DISTRIBUTION DE L'ELECTRICITE
STROMARTEN UND KLEMMENLEISTE
CONEXIONES A DIVERSAS REDES DE DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICAS

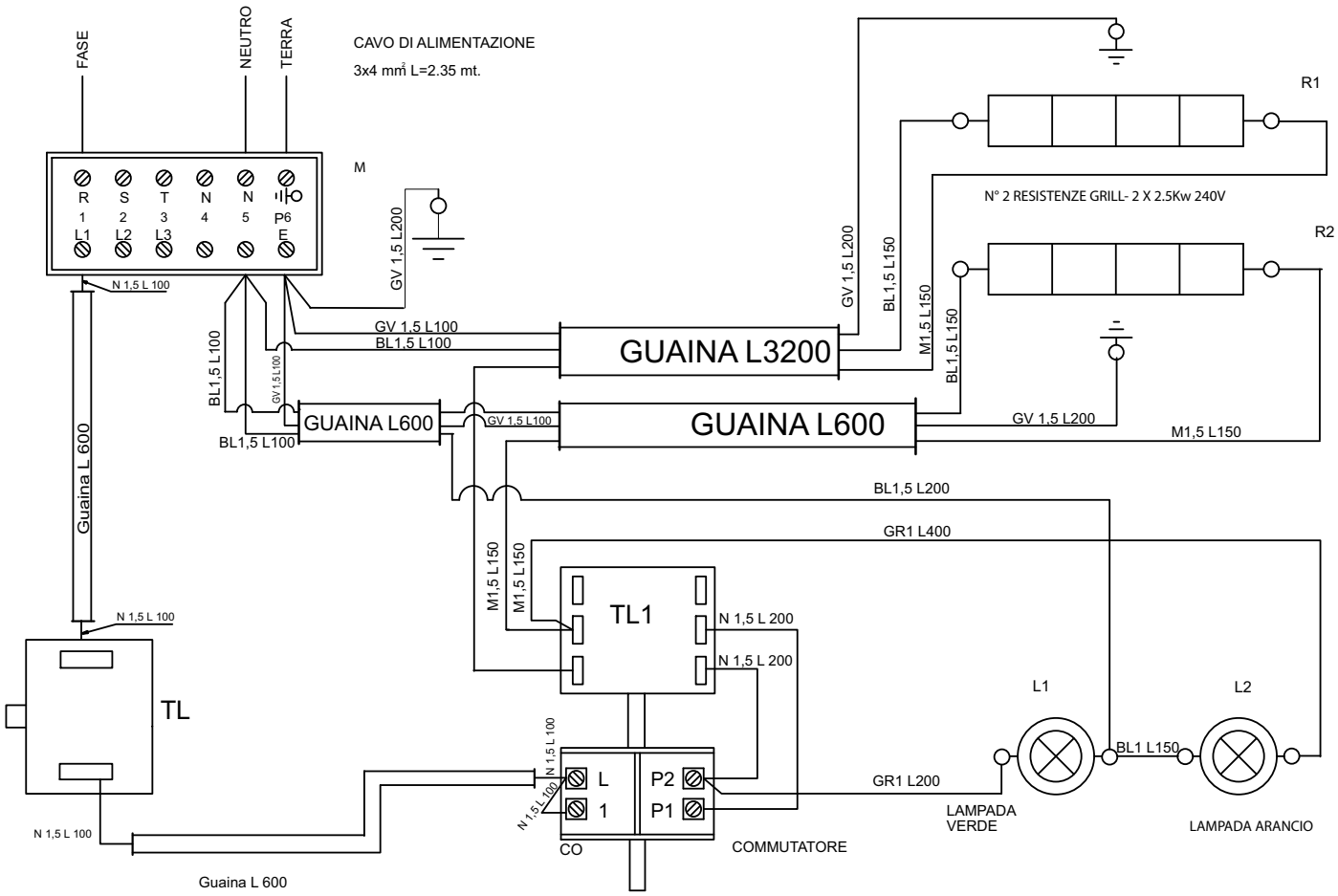
1N AC 220...240 V 50/60 Hz



PE (terra) giallo-verde / (earth) yellow-green / (terre) jaune-vert / (erde) gelb-grün
N (NP) azzurro / blue / bleu / hellblau
L_1 (R) marrone / brown / marron / braun

MODELLO MODEL MODELE MODELL	TIPO DI TENSIONE SUPPLY VOLTAGE CABLE TYPE DE TENSION BETRIEBSSPANNUNG				CORRENTE MASSIMA A/ph* CURRENT MAX. COURANT MAXIME MAXIMALER NENNSTROM	CAVO D'ALIMENTAZIONE CABLE CANNECTION CÂBLE D'ALIMENTATION ANSCHLUSSKABEL		
	V AC	F Phasenanzahl	N Mittelleiter	Hz		n° cavo nr cable nr câble Anzahl	n° fili nr strands nr fils Leiter	≥ mm²
G6SFMG	220...240	1	1	50/60	21,7	1	3	4

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM
SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN
ESQUEMAS ELÉCTRICO
G6SFMG



ABBREVIAZIONE ABREVIATION SHORTNAME KURZZEICHEN	N° CODICE M.B.M. N° CODE M.B.M. M.B.M. CODE n ° Nr.CODEX M.B.M.	ITALIANO ITALIEN ITALIAN ITALIENISCH	FRANCESE FRANÇAIS FRENCH FRANZ□SISCH	INGLESE ANGLAIS ENGLISH ENGLISHC	TEDESCO ALLEMAND GERMAN DEUTSCH
C	RTCU900415	CAVO D'ALIM.	CABLE D'ALIM.	POWER SUPPLY CABLE	ANSCHLUSSKABEL
M	RTBF 800045	MORSETTIERA	PENNEAU DE CONTROLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
CO1	RTCU 900110	COMMUTATORE	COMMUTATEUR	SWITCH	HAUPTSCHALTER
T1	RTCU 800152	TERMOSTATO 50-320 °C	THERMOSTAT 50-320 °C	THERMOSTAT 50-320 °C	THERMOSTAT 50-320 °C
TL	164332	TERMOSTATO LIMITE 350 °C	LIMIT THERMOSTAT 350 °C	LIMIT THERMOSTAT 350 °C	SICHERHEITS- THERMOSTAT 350 °C
R1-R2	RTCU900435	RESISTENZA	RESISTANCE	HEATING ELEMENT	ROHRHEIZKOERPER
LV	160507	LAMPADA VERDE	LAMPE VERTE	GREEN LAMP	GRUENE LAMPE
LG	160506	LAMPADA ARANCIONE	LAMPE ORANGE	ORANGE LAMP	ORANGE LAMPE

kiwa
Partner for progress

Product Conformity Certificate

Numero / *Number* I 8400 Sostituisce / *Replaces* –

Emesso / *Issued* 25/10/2007 Scopo / *Scope* Directive 90/396/CEE

Rapporto / *Report*: 163306

Kiwa Gastec Italia certifica che
Kiwa Gastec Italia hereby declares that

i prodotti riportati nelle pagine seguenti, costruiti da
the products mentioned in the following pages, made by

EUROTEC S.r.l.

di / *in* Milano, Italia

soddisfano i requisiti riportati nella
meet the essential requirements as described in the
Direttiva Apparecchi a Gas (90/396/CEE)
Directive on appliances burning gaseous fuels (90/396/CEE)

Kiwa Gastec Italia Spa.

Daniël Vangheluwe
Vice Presidente

E' permessa la pubblicazione del certificato.
Pubblication of the certificate is allowed.

Kiwa Gastec Italia Spa.
Via Treviso, 32/34
31020 San Vendemiano (TV)
Tel. 0438 411755 Fax 0438 22428

GASTEC

Notified Body

0694

CE

kiwa
Partner for progress

Product Conformity Certificate

Numero / *Number* I 8400 Sostituisce / *Replaces* –

Emesso / *Issued* 25/10/2007 Scopo / *Scope* Directive 90/396/CEE

Rapporto / *Report* : 163306

apparecchiature per ristorazione alimentate a gas, tipo
gas heated catering equipment heating boilers, type

Marchio / *trade mark*: **EUROTEC, MBM**

Serie / *series*: **MAGIS MAGISTRA**

Modelli / *models*:

G2S	G6SFM	GFT45RC	GBM90	GC90 2V
G4S	GBR	GFT90L	GT	G100
G6S	GBRVI	GFT90LC	GTF	G100I
G4SF	GBRA	GFT90R	GT2SD	G150
G4SFE	GBRAVI	GFT90RC	GT2SS	G150I
G6SFA	GFT45L	GFT90LR	GT2SDF	
G6SFEA	GFT45R	GFT90LRC	GT2SSF	
G6SF2	GFT45LC	GBM45	GC45	

costruite da /
made by
di / *in*

EUROTEC S.r.l.
Milano, Italia

NIP/ *PIN* : 0694BL3306
Rapporto / *report* : 163306
Tipi di apparecchi / *appliance type* : A_1

I suddetti prodotti sono stati approvati per
Mentioned products have been approved for

AT	$II_{2H3B/P}$	BE	II_{2E+3+}	CH	$II_{2H3B/P}$	DE	$II_{2ELL3B/P}$
DK	$II_{2H3B/P}$	ES	II_{2H3+}	FI	$II_{2H3B/P}$	FR	II_{2E+3+}
GB	II_{2H3+}	GR	II_{2H3+}	IE	II_{2H3+}	IS	$II_{2H3B/P}$
IT	II_{2H3+}	LU	II_{2E3P}	PT	II_{2H3+}	NL	II_{2L3P}
NO	$II_{2H3B/P}$	SE	$II_{2H3B/P}$	AL	$II_{2H3B/P}$	BG	$II_{2H3B/P}$
CY	$I_{3B/P}$	CZ	$II_{2H3B/P}$	EE	$II_{2H3B/P}$	HR	$II_{2H3B/P}$
LT	$II_{2H3B/P}$	LV	I_{2H}	MK	$II_{2H3B/P}$	MT	$I_{3B/P}$
PL	II_{2E3P}	RO	$II_{2H3B/P}$	SI	$II_{2H3B/P}$	SK	$II_{2H3B/P}$
TR	$II_{2H3B/P}$						

Kiwa Gastec Italia Spa.
Via Treviso, 32/34
31020 San Vendemiano (TV)
Tel. 0438 411755 Fax 0438 22428

GASTEC

Notified Body

0694

CE

I INFORMAZIONE AGLI UTENTI

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiago e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB USER INFORMATION

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différentiée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se défaire de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différentiée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D INFORMATION FÜR DIE BENUTZER

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recyling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungssanktionen.

E INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachad que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato.

El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.